Thinking of you

Electrolux

USER MANUAL



# Microwave oven

EMS20402

# Contents

**Before using your microwave oven** 4

**Technical data** 4

**Safety instructions** 5
– Utensil safety 5
– Testing suitability of Cookware 5
– Food safety 6
– Safety Instructions when Cooking with Grill 7
– Installation 8
– Oven utensils and accessories guide 9
– Unpacking 9

**How to operate your microwave oven** 10
– Name and function of parts 10
– Turntable Installation 10
– Control panel 11
– Setting the Clock 12
– Child Safety Lock 12
– To Stop the Oven 12
– Switching the beeper off 13
– Quick Start 13
– Microwave Power setting Guide 13
– Microwave cooking 14
– Cooking with Grill 14
– Combination Cooking 15
– Automatic Defrost 16
– Automatic Reheat 17

**Charts** 18
– Recommendations for Cooking with Grill 18
– Recommendations for Cooking with Microwave and Grill 18
– Recommendations for Manual Defrost 19
– Auto Reheat Programmes Chart 20
– Auto Defrost Programmes Chart 21

**Microwave Hints** 22
**Care and cleaning** 23
– Cleaning the accessories (turntable and support) 23
– Cleaning the interior 23
– Cleaning the Grill 23
– Cleaning the exterior 23

**Guarantee Conditions** 24

# Congratulations on the purchase of your new Microwave Oven

Thank you for having chosen a Electrolux product. We are convinced that you will find your new microwave oven very useful and that it will be of great help to you. As with all new kitchen appliances, it will take some time to learn all the new functions and features, but with time, this oven will become indispensable to you.

# Before using your Microwave Oven

Read through the instruction manual carefully. In order that you can get the best from your new Electrolux Microwave Oven, the following instructions have been prepared. Please make sure you read them carefully.
It is important that this instruction book is retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or if you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance or that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and the relevant warnings.
Please ensure you have read the whole instruction book before using the appliance and that you follow the recommendations given.

# Technical data

| **Overall dimension** | **Weight 13.5** kg |
|---|---|
| | |
| Width 484 mm | **Volume 20** Litre |
| Depth 376 mm | |
| Height 275 mm | **Power source** 230V, 50 Hz |
| | |
| **Cavity dimension** | **Fuse 10** A |
| | |
| Width 323 mm | **Power consumption 2300** W |
| Depth 296 mm | |
| Height 218 mm | **Power output 800** W |
| | |
| | **Grill** 1000 W |

# Important Safety instructions.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**

- The built-in safety interlock switches prevent the microwave oven from operating when the door is open.

- Do not tamper with them, or attempt to operate the oven with the door open as open door operation can result in exposure to microwave energy.

- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces. See the Cleaning and Care section for cleaning instructions.

- It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door (warped), (2) hinges and latches (broken or insecure), (3) door seals and sealing surface.

⚠ **WARNING : If the door, hinges/latches or door seals are damaged, the microwave must not be operated until it has been repaired by a authorized service person.**

⚠ **WARNING : It is hazardous for anyone except factory trained service personnel to service or make adjustments to this oven. Contact your nearest authorised service agent if service should be required.**

- Do not remove the outer case, door or control panel at any time. Doing so may cause exposure to extremely high voltage.

- Install or locate this oven only in accordance with ‘installation instructions’ found in this manual.

- Use the appliance for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or defrost food. It is not designed for industrial or laboratory use neither for commercial use as this will invalidate the guarantee.

- Do not operate the oven empty. If food or water is not present to absorb the microwave energy, the magnetron tube can be damaged.

- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water.

- Do not attempt to dry clothing or newspapers in the microwave oven. These items can ignite.

- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

⚠ **WARNING : If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. Never use water.**

⚠ **WARNING : Only allow children or infirm persons to use the microwave, without supervision, when adequate instructions have been given so that the child or infirm person is able to use the microwave in a safe way and understand the hazards of improper use.**

## Utensil safety

- Only use utensils that are suitable for use in a microwave oven.

- Most glass, glass ceramic and heat-resistant glass-ware utensils are excellent for use in the micro-wave oven. Although microwave energy will not heat most glass and ceramic items, these utensils can become hot as heat transfers from the food to the container. The use of oven gloves to remove dishes is recommended.

## Testing suitability of cookware

- Utensils should be checked to ensure they are suitable for use in Microwave Ovens.

- Place the cookware in the microwave along with a glass half full of water. Heat on **(800W)** (100%) for one minute. If the cookware feels hot, you should not use it. If it is just slightly warm, you can use it for reheating but not for cooking. If the dish is room temperature, it is suitable for microwave cooking.

- Paper napkins, wax paper, paper towels, plates, cups, cartons, freezer wrap and cardboard are great convenience utensils. Always be sure containers are filled with food to absorb energy and thus avoid the possibility of overheating or ignition.

- Many plastic dishes, cups, freezer containers and plastic wraps may be used in the microwave oven. Follow manufacturer's instructions when using plastics in the oven. Avoid using plastic utensils with foods that have high fat or sugar content since these foods reach high temperatures and could melt some plastics.

- Do not leave oven unattended, and look at it from time to time when heating or cooking food in plastic, paper or other combustible containers.

- Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven, unless specifically recommended for microwave use.

- Containers with restricted openings, such as bottles, should not be used for microwave cooking.

- Use caution when removing a lid or cover from a dish to avoid steam burns.

## Foil containers

Shallow foil containers may safely be used to reheat foods in your microwave oven providing the following rules are observed:

1. Foil containers should not be more than 3 cms (1 1/4") deep.

2. Foil lids must not be used.

3. The foil containers must be at least two-thirds full of food. Empty containers must never be used.

4. Foil containers should be used singly in the microwave oven and should not be allowed to touch the sides. If your oven has a metal turntable or cooking rack, the foil container should be placed on an upturned oven-proof plate.

5. Foil containers should never be re-used in the microwave oven.

6. If the microwave oven has been in use for 15 minutes or more, allow it to cool before using it again.

7. The container and turntable may become hot during use, take great care when removing either from the oven. It is advisable to use an oven cloth or glove when doing so.

8. Remember when using an aluminium foil container that the reheating or cooking times may be longer than you are used to, always ensure that the food is piping hot before serving.

## Food safety

- Do not heat food in a can in the microwave oven. Always remove the food to a suitable container.

- Deep fat frying should not be done in the microwave oven, because the fat temperature cannot be controlled, hazardous situations can result.

- Popcorn may be prepared in the microwave oven, but only in special packages or utensils designed specifically for this purpose. This cooking operation should never be unattended.

- Pierce foods with non-porous skins or membranes to prevent steam build-up and bursting. Apples, potatoes, chicken livers, and egg yolks are examples of items that should be pierced.

- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

⚠ **WARNING : Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.**

⚠ **WARNING : Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.**

⚠ **WARNING : When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:**

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.

2. Do not overheat.

3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.

4. After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

⚠ **WARNING : Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – may explode and should not be heated in this oven. Occasionally, poached eggs may explode during cooking. Always pierce the yolk, then cover and allow the standing time of one minute before removing cover.**

ℹ It is quite normal for steam to be emitted around the door, or for misting to occur on the door, or even for water droplets to appear below the door during the cooking cycle. This is merely condensation from the heat of the food and does not affect the safety of your oven. The door is not intended to seal the oven cavity completely.

- Do not force the turntable to rotate by hand. This may cause malfunctioning.

- Arcing in the oven during microwave operation usually occurs from use of metallic utensils. Continuous arcing, however, can damage the unit. Stop the programme and check the utensil.

- Care should be taken not to obstruct any air vents located on the top, rear, side and bottom of the oven.

⚠ **WARNING : Do not use this oven for commercial purposes.This oven is made for domestic use only.**

## Safety instructions when cooking with grill, combination modes.

1. The glass viewing window may break if water is spilled on it during grill cooking.

2. Be sure to use an oven glove when loading and unloading the oven. Containers get very hot in the oven, so be careful not to burn yourself. The turntable and metal rack also get very hot so be sure to use an oven glove when handling them.

3. Do not touch the inner or outer viewing window with metal components when loading or unloading the oven. The inside of the door and oven get very hot so take care when attending food in the oven.

4. Do not put the turntable or containers in cold water or try to cool them quickly after use.

5. Do not place items on top of the cabinet. The top of the cabinet gets very hot, so anything placed on it may be damaged by the heat.

6. Preheat your oven only when using the Grill, never when using microwave or combination modes (Microwave and Grill)

⚠ **WARNING : When the appliance is used in combination mode, Children should only use the oven under adult supervision due to the temperature generated.**

## Keep these instructions!

# Installation.

1. Remove any promotion label from the door.

2. The oven should be installed on a flat, level surface. The surface must be strong enough to safely bear the weight (13.5 kg) of the oven, and the contents. To avoid the possibility of causing vibration or noise the oven must be in a stable position.

3. Keep the oven away from heat and water. Exposure to heat and water can lower oven efficiency and lead to malfunctioning, so be sure to install the oven away from heat and water sources.

4. Do not block air vents on the top and the sides of the cabinet and also do not place any articles on the top of the oven. If air vents are blocked during operation, the oven may overheat, and this may lead to malfunctioning. Hot air escapes from the vents, so be sure not to obstruct it or let curtains come between the oven and the rear wall.

5. Place the oven as far away from radios and TV's as possible. This oven does conform to EEC requirements of radio interference suppression, but some interference may occur if it is placed too close to a radio or TV, so keep them as far apart as possible.

6. If positioned in a corner, leave a gap of at least 10 cm from the walls and 10 cm above the microwave.

**IMPORTANT!** The oven can be placed almost anywhere in the kitchen. Make sure the oven is placed on a flat, level surface and that vents as well as the surface underneath the oven are not blocked (for sufficient ventilation).

**Connecting to the mains**

The oven is delivered with the power cord and a plug for 230V, 50Hz, earthed socket outlet.
Earth protection minimises the risks should a short circuit occur. Check to ensure the voltage of the oven matches the supply.

N.B. If the oven is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.

⚠ **This appliance must not be used on a non-earth protected power supply. Contact an electrician if you are uncertain regarding electrical connection of the oven or provision of earth protection of the supply.**

⚠ **This appliance must be earthed. If this appliance is fitted with a non-rewireable plug for which your socket is unsuitable, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

⚠ **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

# Oven utensils and accessories guide

A variety of Utensils and Materials may be used for cooking in your microwave oven. For your safety and to prevent damaging utensils and your oven choose appropriate utensils and materials for each cooking method. The list below is a general guide.

| Material | Utensils | Mode of operation | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Microwave | Grill | Combination |
| Ceramic & Glass | Corning ware | YES | YES | YES |
| | Heat resistant glass ware | YES*1 | YES | YES*1 |
| | Glass ware with metal decoration | NO | NO | NO |
| | Lead crystal glass | NO | NO | NO |
| China | Without metal decoration | YES | YES | NO |
| Pottery*2 | | YES | YES | YES |
| Plastic | Microwave oven heat-proof wear | YES | NO | NO |
| | Plastic wrap | YES | NO | NO |
| Metal | Baking pan | NO | YES | NO |
| | Aluminium foil*3 | YES | YES | YES |
| Paper | Cups, plates, towels | YES | NO | NO |
| | Waxed paper | YES | NO | NO |
| Wood | | NO | NO | NO |
| Accessories | Grill rack | NO | YES | YES |
| | Turntable | YES | YES | YES |
| | Turntable support | YES | YES | YES |

YES: Utensils and accessories to use

NO: Utensils and accessories to avoid

*1 Only if there is no metal trim.

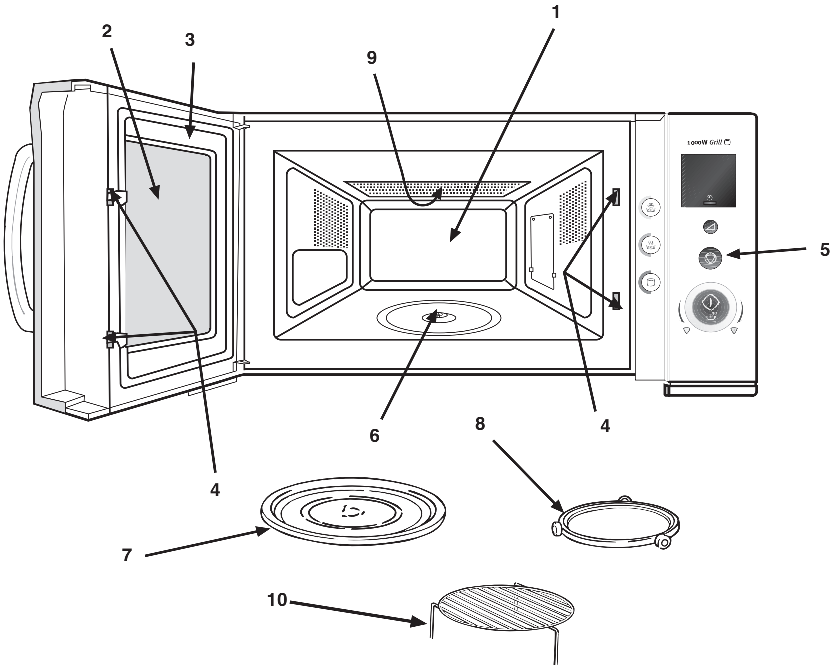
*2 Only if it does not have a glaze containing metal.

*3 NOTE: Use aluminium foil only for shielding purposes, over use may cause arcing.

## Unpacking

N.B. When you unpack the oven, check that the product is free from damage. Damage or any missing parts must be reported immediately to the retailer. The oven, parts of the oven or the accessories may be wrapped by a protection foil. If so, you must remove this foil before using the oven. Do not leave packing material so that small children can play with it. This can be hazardous.

# How to operate your microwave oven



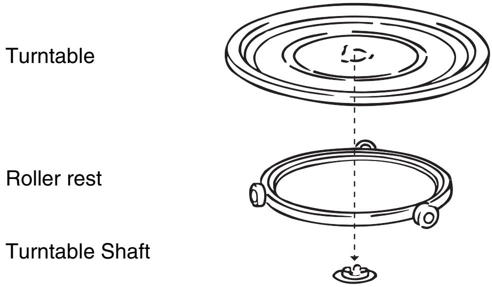

## Name and function of parts

1. Cooking compartment. Wipe the compartment clean after using the oven.
2. Viewing window. Food can be checked while the microwave oven is in operation.
3. Oven door. The door must always be firmly closed while cooking.
4. Safety Latch and Interlock System.
5. Control panel.
6. Drive shaft for turntable.
7. Turntable.
8. Turntable support.
9. Grill Element.
10. Grilling rack, used for most cooking and browning/grilling.

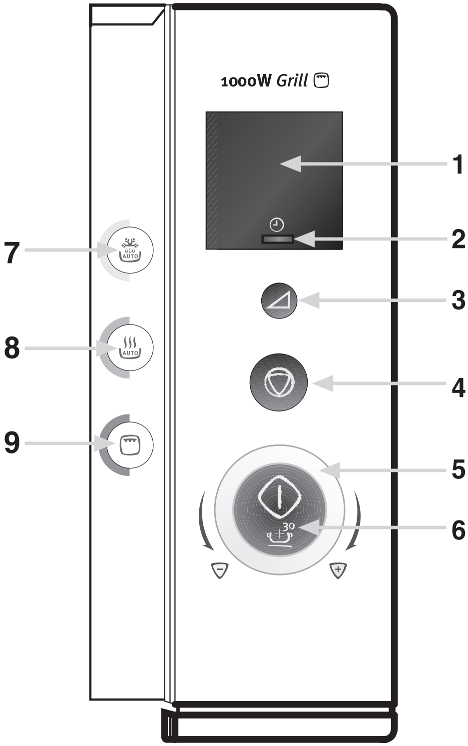
## Turntable Installation

1. Place the turntable support on the cavity Bottom.
2. Place the turntable on top of the turntable support as shown in the diagram. Make sure that turntable hub is securely locked in the turntable shaft. **Never place the turntable upside down.**

• Both turntable and turntable support must always be used during cooking.
• All food and containers of food are always placed on this turntable for cooking.
• This turntable rotates clockwise and anticlockwise; this is normal.



# Control Panel




1. **Display Window**
   To view either Cook time, Power level and time of day.
2. **Clock**
   To set the time of day
3. **Power**
   To set the desired Microwave power level
4. **Stop/Clear**
   To stop or pause your Microwave
5. **Setting Control Knob**
   Used to set desired cooking times.
6. **Quick Start**
   To start your microwave
7. **Auto Defrost**
   Used to set desired Defrost mode.
8. **Auto Reheat**
   Used to set desired Reheat mode.
9. **Grill**
   Used to set desired Grill or Combination Grill / Microwave mode.

# Setting the Clock

When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power interruption, the display window flash and show " 88:88 "

This oven can be set for 12hr mode or 24hr mode, to set 24hr mode press the Clock button once, to set 12hr mode press the clock button twice.

**Example: To set 4.30 (12 hr mode)**

1. Touch the Clock button twice.
2. Set the time to " 4:00 " using the setting control knob
3. Touch the Clock Button
4. Set the time to " 4:30 " using the setting control knob
5. Touch the Clock button. (The Time will now be set)

**NOTE :** **It is possible to display the current time even after starting the mode set, by pressing the Clock button (the time is displayed for 2 seconds).**

# Child safety lock

This oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. After the lock has been set, no part of the microwave oven will operate until the child lock feature has been cancelled.

**To set:**

1. Touch the **' Stop/Clear '** button and the **' Clock '** button at the same time. **' L '** will appear in the display.

   To cancel the child lock, simply touch the **' Stop/Clear '** button and the **' Clock '** button at the same time.

# To Stop the Oven

There are two way to stop the oven whilst it is in use.

1. Press the Stop/Clear button
   - You may restart the oven by pressing the Start button
   - Pressing Stop/Clear again will reset the current programme
2. Open the door
   - You may restart the oven by closing the door and pressing the Start button
   - Pressing Stop/Clear again will cancel the current programme

# Switching the Beeper Off

This oven has a feature which allows you to turn off the beeper. When this is set you will turn off the beeps which occur when you press a button, this will also disarm the beeps which occur at the end of a program.

**To set:**

1. Touch the **' Stop/Clear '** button and the **' Start '** button at the same time. **' OFF '** will appear in the display.

   To cancel, simply touch the **' Stop/Clear '** button and the **' Start '** button at the same time.

# Quick Start

Pressing the **' Start '** button allows you to start your microwave at full power (800W) for 30 seconds.

Each time you press the **' Start '** button you will increase the cooking time by 30 seconds.

# Microwave Power setting Guide

| Power Setting | Suggested use |
|---|---|
| **100W** | **Keeping warm :** Keeping foods warm |
| **180W** | Thawing frozen foods. |
| **300W** | **Simmer :** Completing the cooking cycle of some pot roasts. Casseroles and stews. |
| | Baked custards or cheesecakes. |
| **450W** | **Medium :** Faster defrosting for casseroles and stews. |
| | Baking cakes and sponge puddings |
| **600W** | **Reheat :** Reheating of casseroles and stews.. |
| | Reheating pre-cooked foods. |
| | Roasting joints of meat and poultry. |
| **800W** | **Max Power;** Boiling or reheating liquids. Cooking vegetables. Preheating a browning dish. |

# Microwave Cooking

1. Open the door, place the food on the turntable. Close the door.
2. Press the ' Power ' button until the desired power level is reached.
3. Set the desired time by turning the setting control knob.
4. Press Start **(The oven begins cooking.)**

To turn off the oven during cooking, simply touch the Stop/Clear button.

**Note: After use, be sure to press the Stop/Clear button Twice as this will ensure that you have reset the microwave.**

**Example: To cook at 450W for 15 minutes**

1. Touch the Power button 3 times ( **' 450 '** should now be showing in the display window).
2. Turn the setting control knob
   ( **' 15:00 '** should now be showing in the display window).
3. Press start. The Oven will now start cooking.

# Cooking With Grill

1. Open the door, place the food on the Grill rack.
2. Press The Grill button once.
3. Set the desired time by turning the setting control knob.
4. Close the Door.
5. Press Start **(The oven begins cooking.)**

To turn off the oven during cooking, simply touch the Stop/Clear button.

**Note: After use, be sure to press the Stop/Clear button Twice as this will ensure that you have reset the microwave.**

**Note: You may detect smoke or a burning smell when using your grill for the first time, this is normal and not a sign that the oven is out order. To avoid this problem, when using your grill for the first time, heat the oven without any food for 10 minutes on grill.**

**Example: To cook with Grill for 15 minutes**

1. Touch the Grill button X 1
2. Turn the setting control knob. ( **' 15:00 '** Should now be showing in the display window).
3. Press start. The Oven will now start.

**You should preheat the grill before use.**
**To preheat the grill you should set the grill as described above for 3 - 4 minutes.**

# Combination Cooking

This oven offers you a choice three settings for cooking with combined Grill and Microwave Cooking

1. Open the door, place the food on the Grill rack.
2. Press The Grill button until the required combination of Microwave and Grill is reached.
3. Set the desired time by turning the setting control knob.
4. Close the door then press Start **(The oven begins cooking.)**

To turn off the oven during cooking, simply touch the Stop/Clear button.

**Note: After use, be sure to press the Stop/Clear button Twice as this will ensure that you have reset the microwave.**

---

**Example: To cook with Grill and 450W microwave power for 15 minutes**

---

1. Open the door
2. Touch the Grill button X 3
3. Turn the setting control knob. ( **' 15:00 '** Should now be showing in the display window).
4. Close the door then press start. The Oven will now start.

---

**You do not need to preheat the grill during combined Microwave and Grill cooking.**

| Combination Grill Setting | Press Button | Grill Power | Microwave Power |
|---|---|---|---|
| Combi 1 | 2 times | Full | 600W |
| Combi 2 | 3 times | Full | 450W |
| Combi 3 | 4 times | Full | 300W |

# Automatic Defrost

1. Open the door, place the food on the turntable.
2. Press the ' Auto Defrost ' button until the desired programme is reached.
3. Turn the setting control knob until the required quantity is reached.
4. Close the door.
5. Press Start (The oven begins defrosting.)

**NOTE : For details See Table Below.**
To turn off the oven during cooking, simply touch the Stop/Clear button.

**NOTE : After use, be sure to press the Stop/Clear button Twice as this will ensure that you have reset the microwave.**

**NOTE : During Automatic Defrost the oven will automatically select the required microwave power and defrosting time. The oven will stop and/or beep part way through defrosting to allow food to be stirred or turned. Press Start to resume defrosting.**

**Selection Chart for Auto Cook functions :-**

| Auto Programme | Press Button | Portion Size | Remarks |
|---|---|---|---|
| **Meat** | Once | **200 - 2000g** | **The Oven will stop part way through defrosting to allow food to be stirred or turned. Press Start to resume defrosting.** |
| **Poultry** | Twice | **200 - 2000g** | **The Oven will stop part way through defrosting to allow food to be stirred or turned. Press Start to resume defrosting.** |
| **Fish** | Three Times | **200 - 2000g** | **The Oven will stop part way through defrosting to allow food to be stirred or turned. Press Start to resume defrosting.** |
| **Bread / Cake** | Four Times | **125 - 1000g** | |
| | | **for 125g** | **Turn after 10 beeps. at 30 seconds** |
| | | **for 250g** | **Turn after 10 beeps. at 60 seconds** |
| | | **for 375g** | **Turn after 10 beeps. at 90 seconds** |
| | | **for 500g** | **Turn after 10 beeps. at 120 seconds** |
| | | **for 625g** | **Turn after 10 beeps. at 150 seconds** |
| | | **for 750g** | **Turn after 10 beeps. at 180 seconds** |
| | | **for 875g** | **Turn after 10 beeps. at 210 seconds** |
| | | **for 1000g** | **Turn after 10 beeps. at 240 seconds** |

**Note : During Defrost Bread / Cake, the oven will only stop when 10 beeps are heard if the door is opened. Stir or turn the food, close the door and press start to resume defrosting.**

**Example: To automatically defrost 500g of Fish.**

1. Open the door.
2. Touch the Auto defrost button 3 times
3. Turn the setting control knob until 500 is showing in the display window.
4. Close the door then press start. The Oven will now start defrosting.

**See Auto Defrost Programme Chart for further details.**

As an alternative to Automatic Defrosting you can defrost manually by selecting 180W microwave power. To speed up the defrosting of dense foods over 450g (1lb), the oven may be started on 800W (100%) power for 1 - 3 minutes, then reduced to (180W) until defrosting is complete.

# Auto Reheat

This oven can be used to automatically ReHeat Chilled Ready Meals, Fresh Vegetables, Chicken Pieces and Frozen Bread Rolls.

1. Open the door, place the food on the turntable.
2. Press the ' Auto Reheat ' button until the desired programme is reached.
3. Turn the setting control knob until the required quantity is reached.
4. Close the door.
5. Press Start (The oven begins cooking.)

**NOTE : For details See Table Below**
To turn off the oven during cooking, simply touch the Stop/Clear button.

**NOTE : After use, be sure to press the Stop/Clear button Twice as this will ensure that you have reset the microwave.**

**NOTE : During AUTO COOK the oven will automatically select the required microwave power and cooking time.**

**Selection Chart for Auto Cook functions :-**

| Auto Programme | Press Button | Portion Size |
|---|---|---|
| **Chilled Ready Meals** | Once | 300 - 350 g |
| | | 400 - 450 g |
| | | 500 - 550 g |
| **Fresh Vegetables** | Twice | 200 - 250 g |
| | | 300 - 350 g |
| | | 400 - 450 g |
| | | 500 - 550 g |
| | | 600 - 650 g |
| | | 700 - 750 g |
| **Chicken Pieces** | Three Times | 200 - 300 g (1 Piece) |
| | | 400 - 500 g (2 Pieces) |
| | | 600 - 700 g (3 Pieces) |
| | | 800 - 900 g (4 Pieces) |
| **Frozen Bread Rolls** | Four Times | 100 - 150 g (2 Pieces) |
| | | 200 - 250 g (4 Pieces) |
| | | 300 - 350 g (6 Pieces) |

**Example: To automatically cook 500g of Fresh Vegetables.**

1. Open the door.
2. Touch the Auto Reheat button 2 times
3. Turn the setting control knob until 500 - 550 is showing in the display window.
4. Close the door then press start. The Oven will now start cooking.

**See Auto Cook Programme Chart for further details.**

# Charts

## Recommendations for cooking with Grill

All foods should be placed on the grill rack with a non metal dish placed underneath to catch any food spillage or juices to minimise cleaning. Turn all food halfway through the cooking time.

| Food | QTY. (Weight) | Cooking time | Special notes |
|---|---|---|---|
| Toast | 2 Slices | 4 – 5 min | |
| Cheese on Toast | 4 Slices | 6 – 7 min | 4 – 5 min. to toast. 2 min. with topping |

## General recommendations for cooking with Microwave and Grill

<table>
<tr><th>Food</th><th>QTY (Weight)</th><th>Power Selector position</th><th>Cooking time</th><th>Special notes</th></tr>
<tr><td>Bacon</td><td>4 (100 g)</td><td>Combi 3</td><td>7- 9 min</td><td></td></tr>
<tr><td>Roast Beef (Boned)</td><td>900 g</td><td rowspan="2">Microwave Only 600 W<br>Combi 2</td><td rowspan="2">25 min<br>5 - 6 min</td><td rowspan="2">Brush with oil. Season with salt and pepper. Allow 15 – 20 minutes standing time after cooking.</td></tr>
<tr><td>Roast Pork (Loin)</td><td>900 g</td></tr>
<tr><td>Pork Chops</td><td>2 - 3(450 g)</td><td>Combi 2</td><td>20 - 25 min</td><td>Brush with oil. Season with salt, pepper and paprika.</td></tr>
<tr><td>Chicken, Halved lengthways<br>Legs</td><td>450 g<br>800 g</td><td>Combi 1<br>Combi 1</td><td>15 - 20 min<br>25 - 30 min</td><td>Brush with oil. Season with salt, pepper and paprika.</td></tr>
<tr><td>Frozen Hamburger</td><td>4 (200 g)</td><td>Combi 2</td><td>12 - 15 min</td><td></td></tr>
<tr><td>Sausages</td><td>450 g Only</td><td>Combi 1</td><td>10 - 15 min</td><td></td></tr>
<tr><td>Fish Steak</td><td>2 (350 g)</td><td>Combi 3</td><td>22 – 24 min</td><td>Brush with oil, Season with salt and pepper.</td></tr>
<tr><td>Frozen Potato, Hash Brown</td><td>2 (150 g)</td><td>Combi 2</td><td>16 – 18 min.</td><td></td></tr>
</table>

# Recommendations for Manual Defrost

Some foods such as bread and fruit, can successfully be thawed manually by using this power setting (180W).

| FOOD | PREPARATION | Defrost time | STANDING TIME |
|---|---|---|---|
| **Bread** | | | |
| Small loaf | Place on microwave-proof rack or kitchen paper. Turn over halfway through defrosting time. | 8–10 min. | 10–15 min. |
| Sliced large loaf | Place on microwave-proof rack or kitchen paper. Turn over halfway through defrosting time. | 10–13 min. | 10 min |
| 2 slices | Place on kitchen paper. | 45–60 sec. | 5 min. |
| 1 bread roll | Place on kitchen paper. | 45–60 sec. | 5 min. |
| 2 bread rolls | Place on kitchen paper. | 1–11/2 min. | 5 min. |
| **Cakes and Pastry** | | | |
| Gateau 450g/1 lb | Remove from packaging, place on plate. | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Cheesecake 450g/1 lb | Remove from packaging, place on plate. | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Pie (cooked) 450g/1 lb | Remove from packaging, place on plate. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| Pastry 450g/1 lb | Remove from packaging, place on plate. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| **Butter** | | | |
| 250g/8.8 oz (1 packet) | If foil wrapped, remove from wrapper and place on a plate | 3– 4 min. | 5–10 min. |
| **Fruit** | | | |
| 225g/8 oz Soft berry fruits | Place in a single layer in a shallow dish. | 5– 6 min. | 5–10 min. |
| 450g/1 lb Soft berry fruits | Place in a single layer in a shallow dish. | 7– 8 min. | 5–10 min. |
| **Plated meal** | | | |
| 400g/14 oz | Cover with a plate or non P.V.C. cling film. To reheat, microwave on 100% (800W)for 3–4 minutes. | 7– 8 min | 5–10 min. |
| **Vegetables** | | | |
| | It is not necessary to defrost vegetables before cooking. All vegetables can be thawed and cooked on 100% (800W) | | |

## Defrosting Tips

1. It is better to underestimate defrosting time if you are unsure. Food will continue to defrost during the standing time.
2. Separate food as soon as possible.
3. Turn large items, e.g. joints, halfway through the defrosting time.
4. Remove any thawed food as soon as possible.
5. Remove or open any packaging before defrosting.
6. Place food in a larger container than that which it was frozen in, this will allow for easy stirring.
7. Begin thawing poultry, breast side down and turn over halfway through defrosting time or at pause. Delicate areas such as wing tips can be shielded with small pieces of smooth foil.

Standing time is very important, particularly for large, dense foods which cannot be stirred to ensure that the centre is completely defrosted before cooking.

# Auto Reheat Programmes Chart

| Auto Programme | Press Button | Standing Time | Recommendations |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Chilled Ready Meal** | Once | 3 minutes | Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 components (e. g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta). |
| | | | |
| **Fresh Vegetables** | Twice | 3 minutes | Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200- 450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500- 650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700- 750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.) |
| | | | |
| **Chicken Pieces** | Three Times | 3 minutes | Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the grill rack with the skin- side down. Turn over when the oven beeps. |
| | | | |
| **Frozen Bread Rolls** | Four Times | 2 Minutes | Put frozen bread rolls upside down in a circle on the grill rack. Turn over, as soon as the oven beeps. |
| | | | |

# Auto Defrost Programmes Chart

| Category | Standing Time | Recommendations |
|---|---|---|
| | | |
| **Meat** | 20 - 60 minutes | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. |
| | | |
| **Poultry** | 20 - 60 minutes | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. |
| | | |
| **Fish** | 20 - 50 Minutes | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. |
| | | |
| **Bread / Cake** | 5 - 30 Minutes | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.)<br>This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle.<br>This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. |
| | | |

## Microwave Hints

- Always keep the oven clean – avoid spill-overs and do not forget to clean under the glass tray and the inside of the door.
- Preferably use round or oval casseroles with a lid when cooking in your microwave oven.
- Do not use metal or metal decorated casseroles. Certain plastic materials can melt and be warped by hot food.
- Cover the food when cooking. Use a glass lid, a plate or grease proof paper.
- Pastry, bread and the like can be defrosted directly in a bread basket or on a paper towel.
- If frozen food is heated in its packaging, the packaging should be opened. Packaging containing metal or metal decoration must not be used unless specifically recommended for use in the microwave. Remove metal clips and wire ties.
- Smaller pieces of aluminium foil can be used to cover parts that easily over cook such as chicken legs.
- Food with peel or skin should be pierced with a fork – e.g. potatoes and sausages. Do not boil eggs in the microwave oven as they can explode.
- Put large, thick pieces close to the edge of the casserole and try to cut the food in to even sized pieces. Always place the food in the centre of the oven.
- The food will be evenly cooked if you stir or turn it a few times.
- Always set a shorter cooking time than indicated in your recipe to avoid over cooking. The larger the amount of food the longer it takes.
- Use little or no water for vegetables.
- Use less salt and spices than for ‘normal’ cooking.
- Season afterwards.
- Allow a few minutes ‘standing’ time after the oven has switched off to ensure complete and even cooking results.
- Always ensure food is piping hot throughout before serving.
- Use pot holders or gloves when taking dishes and food from the oven.

## Microwave Tips

- **Softening Honey**
  If you have a jar of honey which has crystallised, remove lid and place the jar in the oven, microwave on medium power for 2 minutes.

- **Melting Chocolate**
  Break 100g of chocolate into squares, place in A bowl and heat on high power for 1-2 minutes and stir well.

- **Softening or Melting Butter**
  Melting takes a few seconds on high power. Softening is best done more gently on low power.

- **Freshen or Warm Bread**
  Use medium power for few seconds.

- **Peeling Garlic easily**
  Heat 3 or 4 cloves of garlic on high power for 15 seconds. Squeeze at one end until the clove pops out.

- **Fruit Juice**
  Citrus fruits will yield more juice if they are heated on high power for 15 seconds before squeezing.

- **Cooking Porridge**
  Porridge is easily cooked in the serving dish with no sticky pan to wash. Follow food manufacturers’ recommendations.

# Care and cleaning

The oven must always be clean. Residue of food from spillovers or spatters will attract microwave energy causing it to burn on. This could reduce the efficiency of the oven and may cause bad odours. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to any part of the oven. Repairs should only be done by a qualified service technician.

**Be sure the oven is disconnected from the electricity supply before cleaning.**

**Warning : Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation**

# Cleaning the accessories (turntable and support)

Clean them with mild detergent after removing them from the cavity. The turntable support should be carefully handled.
**CAUTION:** The inside of the oven and turntable get very hot, so do not touch them immediately after use.

# Cleaning the interior

Always keep the inside of the oven clean. Wipe up spill-overs and food spatters immediately. Deposits that are allowed to remain on the oven walls, door seal and door surface will absorb microwave energy, reduce the efficiency of the oven, and possibly damage the oven interior. Use mild, liquid detergent, warm water and a soft, clean cloth to remove deposits.

**NEVER USE ABRASIVE CLEANERS, COMMERCIAL OVEN CLEANERS OR STEEL WOOL PADS ON ANY PART OF THE MICROWAVE OVEN.**

To loosen difficult deposits, boil a cup of water in the microwave oven for 2 or 3 minutes.

**NEVER USE A KNIFE OR ANY UTENSIL TO REMOVE DEPOSITS FROM OVEN SURFACES.**

To remove odours from the oven interior, boil a cup of water plus 2 tablespoons of lemon juice for 5 minutes.

The turntable motor is sealed. Nevertheless, be careful to avoid the water penetrating under the turntable spindle when the bottom of the oven is being cleaned.

# Cleaning the Grill

The element may be stained with spattered fat or oil while the oven is in use. Wait until the cavity cools down and wipe off the spattered oil before next using of the oven. Stains on the grill may cause unpleasant odours and smoke.

# Cleaning the exterior

Open the oven door when cleaning the control panel. This will prevent the oven from being turned on accidentally. You should clean outside surfaces of the oven with mild liquid detergent and water followed by a wiping with clear water to remove any excess detergent. Dry with a soft cloth.

Spray-on window cleaners or all purpose spray-on kitchen cleaners can also be used. Never use abrasive cleaners, scouring pads or harsh chemicals on outside surfaces of your oven. To prevent damage to the working parts, do not allow water to seep into ventilation openings.

# GUARANTEE CONDITIONS

Electrolux offer the following guarantee to the first purchaser of this appliance:

1. The guarantee is valid for 24 months commencing when the appliance is handed over to the first retail purchaser, which must be verified by purchase invoice or similar documentation. The guarantee does not cover commercial use.
2. The guarantee covers all parts or components which fail due to faulty workmanship or faulty material. The guarantee does not cover appliances where defects or poor performance are due to misuse, accidental damage, neglect, faulty installation, unauthorised modification or attempted repair, commercial use or failure to observe requirements and recommendations set out in the instruction book. This guarantee does not cover such parts as light bulbs, removable glassware, or plastic.
3. Should guarantee repairs be necessary the purchaser must inform the nearest customer service office (ELECTROLUX's service or authorised agent). ELECTROLUX reserves the right to stipulate the place of repair (i.e. the customer's home, place of installation or ELECTROLUX workshop).
4. The guarantee or free replacement includes both labour and materials.
5. Repairs carried out under guarantee do not extend the guarantee period for the appliance. Parts removed during guarantee repairs become the property of ELECTROLUX.
6. The Purchaser's statutory rights are not affected by this guarantee.

## European Guarantee

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user
- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household
- The product is installed taking into account regulations in your new country

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

| | | |
|---|---|---|
| France | Senlis | +33 (0) 3 44 62 20 13 |
| Germany | Nürnberg | +49 (0) 800 234 7378 |
| Italy | Pordenone | +39 (0) 800117511 |
| Sweden | Stockholm | +46 (0) 20 78 77 50 |
| UK | Slough | +44 (0) 1753 219898 |

# Съдържание

**Преди да използвате фурната** 4

**Технически характеристики** 4

**Инструкции за безопасност** 5
– Съдове за готвене и безопасност 5
– Мерки за безопасност при готвене с Грил 5
– Тестване на съдовете за готвене 6
– Мерки за безопасност при обработка на храни 6
– Съдове за фурна и аксесоари 7
– Разопаковане 7

**Kak да работим с микровълновата фурна** 8
– Наименование и функции на частите 8
– Монтиране на въртящата се чиния 8
– Контролен панел 9
– Настройка на часовника 10
– Детска безопасност 10
– За да спрете фурната 10
– Изключване на звуковия сигнал 11
– Бърз старт 11
– Ръководство за настройка на мощноста 11
– Микровълново готвене 12
– Готвене с Грил 12
– Комбинирано готвене 13
– Автоматично размразяване 13
– Автоматично притопляне 14

**Таблици** 16
– Препоръки за готвене с Грилл 16
– Основни препоръки за готвене с Грил и микро- вълново готвене ( комбинирано I 16
**– Препоръки за ръчно размразяване** 16
– Таблица с програми за автоматично притопляне 17
– Таблица с програми за автоатично размразяване 18
– Таблица с програма за бързо готвене 19

**Съвети при готвене с микровълнова фурна** 20
**Грижа и почистване** 21
– Почистване на аксесоарите ( въртяща се чиния иподдръжка) 21
– Почистване на вътрешността 21
– Почистване на Грила 21
– Почистване на външната част 21

**Условия на гаранцията** 22

**Сервиз и резервни части** 23

# Поздравления за купуването на новата Ви фурна

Благодарим Ви за избора на Electrolux продукт. Ние сме убедени , че ще намерите фурната много полезна и тя ще бъде от голяма полза за Вас. Както и със всички нови кухненски уреди, ще отнеме малко време за да се запознаете със нейните качества и функции, но с времето, тази фурна ще Ви даде независимост.

# Преди да ползвате фурната

Прочетете ръководството с инструкции внимателно.Следващите инструкции са приготвени да Ви осигурят най-добри резултати от фурната. Please make sure you read them carefully.
Важно е да пазите тази книжка за бъдещи справки. Ако уреда бъде предаден или продаден на друг собственик, или се местите или оставяте къщата празна, винаги се убеждавайте , че книжката е заедно с уреда или е предадене на нов собственик за да може той да се запознае с функциите на фурната и съответните предупреждения.
Моля убедете се, че сте прочели цялата книжка преди да използвате уреда , и следвайте препоръките дадени в нея.

# Технически характеристики

| | |
|---|---|
| **Общи размери** | **Тегло** 13.5 kg |
| | |
| Ширина 484 mm | **Обем** 20 Litre |
| Дълбочина 376 mm | |
| Височина 275 mm | **Ел. мощност** 230V, 50 Hz |
| | |
| **Размери на вътрешността** | **Предпазител** 10A |
| | |
| Ширина 323 mm | **Консумирана мощност** 2300W |
| Дълбочина 296 mm | |
| Височина218 mm | **Отдадена мощност** 800W<br>**Грил** 1000 W |

# Инструкции за безопасност

- Вградената система за сигурност предотвратява включване на фурната докато вратата на фурната е отворена..
- Не се месете в тази система, или не се опитвайте да работите с фурната докато вратата на фурната е отворена, защото отворената врата може да доведе до излагане на микровълнови вълни..
- Не позволявайте на храна да се разлива или почистващ препарат да остава върху уплътнението на вратата. Вижте раздела Почистване и Грижа за инструкции.
- Не работете с фурната ако тя е повредена , докато не се поправи от квалифицирана личност.
- Особено важно е врата да се затваря добре и да няма повреди по: (1) врата (основната), (2) пантите ключалките (счупени или несигурни), (3) уплътнителите и повърхноста срещу тях.
- При никакви обстоятелства не се опитвайте да поправяте уреда сами. Поправки направени от неквалифицирана особа могат да доведат до наранявания или сериозни проблеми. Свържете се с местният сервизен център.
- Не махайте външната облицовка, вратата или контролния панел по никое време. Правейки го може да се изложите на голямо електрическо напрежение.
- Монтирайте и сложете фурната само в съгласие с “ **Монтажните инструкции** ” дадени в тази книжка.
- Използвайте тази фурна само за цели , за които е направена и в съгласие с инструкциите дадени в книжката. Не използвайте корозивни химикали в този уред. Тази фурна е специално проектирана dato притопля, готви,илиr размразява храна. Тя не е проектирана за индустриална или лабораторна , както и за търговска цел защото това ще анулира гаранцията..
- Не работете с празна фурна.. Ако няма вода или храна във фурната да абсорбира микро- вълновата енергия,магнетронната лампа може да се повреди.
- Наглеждане на фурната е необходимо при работа на деца с нея.
- Не съхранявайте фурната навън. Не използвайте уреда в близост до вода.
- Не се опитвайте да сушите вестници или кърпи във фурната. Тези обекти могат да се запалят.
- Не използвайте вътрешноста на фурната за съхраняване. Не оставяйте хартия, готварски съдове или храна във фурната , когато не я използвате.

### Съдове за готвене и безопасност

Повечето стъклени, стъкло-керамични и топлоустойчиви съдове са отлични за употреба във микровълнова фурна. Повечето стъклени и керамични съдове няма да се загреят от микровълните, но те могат да се нагреят от храната вътре в тях. Употребата на готварски ръкавици се препоръчва.

### Мерки за безопасност при готвене с Грил

1. Прозорецът за наблюдение може да се счупи ако вода попадне върху него при Грил или обикновено готвене .
2. Ползвайте ръкавици при вадене и слагане на храна във фурната. Съдовете за готвене се нагорещяват по време на Грил готвене , така че внимавайте да не се изгорите. Въртящата се чиния и металната решетка стават много горещи, така че внимавайте когато работите с тях.
3. Не докосвайте с метални прибори външната или вътрешната част на фурната когато я пълните или изпразвате. Вътрешната част на фурната и врата се нагорещяват много, внимавайте при работа с храна.
4. Не слагайте въртящата се чиния или съдовете във студена вода в желанието ви да ги охладите бързо.
5. Не слагайте обекти върху фурната. Горната част на фурната се нагорещява доста и обекти поставени отгоре могат да се повредят.

& Нормално е пара да се изпуска около вратата или замъгляване да се появи по врата или дори водни капки да се появят под вратата по време на процеса на готвене. Тази обикновена кондензация предизвикана от топлината не оказва влияние на сигурността на фурната. Уплътнението на вратата не е предвидено да изолира вътрешността напълно.

- Не насилвайте въртящата се чиния с ръка. Това може да предизвика повреда.
- Волтова дъга може да се появи във фурната при употреба на метални съдове. Повтарящи се волтови дъги могат да повредят уредat. Спрете готвенето и проверете съдовете.
- Мерки трябва да се вземат да не се задръстват въздушните отвори за вентилация в горната, задната, страничната и долната част на уреда.

**Не използвайте тази фурна за търговски цели. Тази фурна е направена само за домашна употреба.**

## Тестване на съдовете за готвене

- Сложете съда във фурната заедно с чаша наполвина пълна с вода . Загрейте на 900 W (100%) за една минута. Ако съда е нагорещен, не бива да го използвате. Ако е просто леко топъл, може да го използвате за притопляне но не и за готвене. Ако съда е със стайна температура, може да го използвате за микровълново готвене.
- Хартиени кърпички, восъчна хартия, хартиени кърпи, чинии, чаши, картони, опаковки за фризер и картонени съдове са много подходящи съдове. Винаги се убеждавайте, че съдовете са пълни с храна за да абсорбират енергията и по този начин се избягва прегряване.
- Много пластмасови съдове, чаши, съдове за фризер и пласмасови фолиа могат да се използват във фурната . Следвайте инструкциите на производителя при работа с пластмаса във фурната. Избягвайте употреба на пласмасови съдове заедно с храна с високо съдържание на мазнини и захари, защото те достигат висока температура и могат да размекнат някои пластмаси.
- Метални съдове и съдове с метална декорация не бива да се използват в микровълновата фурна, с изключение на специално предназначените.
- Контейнери с тесни отвори, като бутилки, не трябва да се използват за микровълново готвене.
- Мерки трябва да се вземат при махане на капак или друго покритие от съдовете поради опасност от изгаряния от излизащата пара.

**ВНИМАНИЕ : Не оставяйте фурната без наблюдение и я наглеждайте от време на време , когато готвите в пластмасови , хартиени или други леснозапалими контейнери. Ако се забележи пушек, дръжте вратата затворена, изключете фурната или я откачете от ел. мрежа , докато пушека спре.**

* Не загрявайте храна в консерва.Винаги вадете храната от консервата преди да я готвите.

- Силно запържване с много мазнина не бива да се извършва във микровълновата фурна, поради невъзможност от контрол на температурата, опасни ситуации могат да възникнат.

## Мерки за безопасност при обработка на храни

- Пуканки могат да се приготвят във фурната, но само в специална опаковка или съд. Такава готварска операция никога не бива да остава без наблюдение.
- Продупчете храни с непореста кожа или мембрана, поради опасност от натрупване на пара във вътрешноста на храната и избухване. Ябълки, картофи, пилешки дробчета, и жълтъци са примери за продукти, които трябва да се продупчват..

**ВНИМАНИЕ:** Когато подгрявате течности, в това число супи, сосове и напитки във Вашата фурна, ниво над точката на кипене може да се достигне без явните за това признаци. Това може да доведе до изкипяване на гореща течност. За да предотвратите това, следните стъпки трябва да се направят:

1. Избягвайте съдове със стесняващи се страни и тесни гърла..
2. Не презатопляйте.
3. Разбъркайте течноста преди да я сложите във фурната и още веднъж на половината време от подгряването.
4. След подгряването, оставете течноста за кратко във фурната, разбъркайте отново и внимателно извадете съда..

- Някои продукти като цели яйца и такива във консерви – например, затворен стъклен буркан – могат да експлоадират и не трябва да се подгряват във микровълнова фурна. Възможно е, яйца на очи да експлоадират по време на готвене. Винаги дупчете жълтъка, след това покрийте и оставете около една минута преди да откриете.

- Не насилвайте въртящата се чиния с ръка. Това може да предизвика повреда.

* Волтова дъга може да се появи във фурната при употреба на метални съдове. Повтарящи се волтови дъги могат да повредят уредат.

- Мерки трябва да се вземат за незадръстване на въздушните отвори за вентилация разположени отгоре, отзад, отдолу и отстрани на уреда

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

**Не използвайте тази фурна за търговски цели.**

**Тя е предназначена само за домашни цели.**

**Пазете тези инструлции.**

# Съдове за фурна и аксесоари

Разнообразни Съдове и Материали могат да се използват във Вашата фурна. За Вашата безопасност и избягване на повреда на съдове и самият уред , използвайте подходящи съдове за всеки отделен готварски метод. Списъкът по-долу е ориентировъчен.

| Материал | Съдове | Микровълново готвене |
|---|---|---|
| Керамика & Стъкло | Съд за пуканки | YES |
| | Топлинно устойчиви съдове | YES*1 |
| | Стъклени съдове с метална декорация | NO |
| | Оловно стъкло | NO |
| Порцелан | Без метална декорация | YES |
| Глинени*2 | | YES |
| Пластмаса | Микровълново и топлинно устойчиви съдове | YES |
| | Найлонови фолиа | YES |
| Метал | Тава за печене на хляб | NO |
| | Алуминиево фолио*3 | YES |
| Хартия | Чаши,чинии,кърпи | YES |
| | Восъчна хартия | YES |
| Дърво | | NO |
| Аксесоари | Грил решетка | NO |
| | Въртяща се чиния | YES |
| | Държач на чинията | YES |

YES: Съдове и аксесоари , които могат да се ползват.

NO:Съдове и аксесоари за избягване.

*1 Само ако нямат метално покритие.

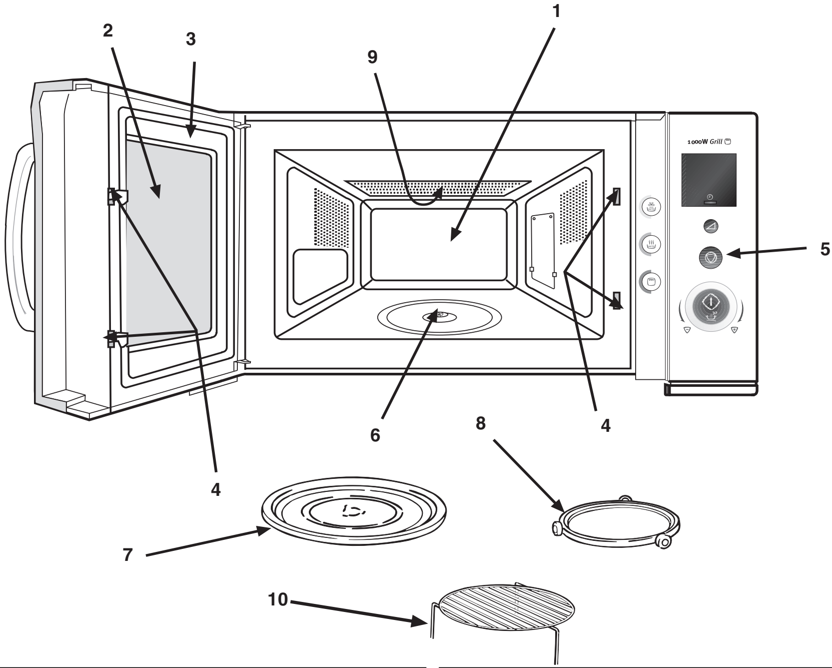
*2 Само ако няма глазура съдържаща металl.

*3 ЗАБЕЛЕЖКА: Използвайте алуминиево фолио само за покриваща функция, прекомерна употреба ще доведе до волтова дъга.

### Разопаковане

Важно: При разопаковане на фурната проверете дали уреда е здрав. При повреда или липсващи части уведомете незабавно доставчика.Фурната, нейни части или принадлежности може да са увити в защитно фолио. В този случай трябва да отстраните това фолио преди да използвате фурната. Не оставяйте опаковъчен материал на места, където малки деца могат да си играят с него. Това може да бъде опасно за тях.

# Как да работим с микровълновата фурна




## Наименование и функция на частите

1. Готварско отделение. Забърсвайте до чисто след готвене.
2. Прозорец за наблюдение. Храната може да се наблюдава, докато фурната работи.
3. Врата на фурната. Вратата трябва да бъде винаги добре затворена.
4. Безопасно заключване и система за затваряне.
5. Контролен панел.
6. Задвижване на въртящата се чиния.
7. Въртяща се чиния.
8. Държач на въртящата се чиния.
9. Грил елемент.
10. Грил решетка, използва се при Грил готвене и запичане.

1. Поставете държача на въртящата се  чиния на дъното на вътрешноста.
2. Поставете въртящата се чиния върху държача както е показано на диаграмата. Убедете се, че държача е добре поставен върху задвижването. **Никога не поставяйте въртящата се чиния наобратно.**

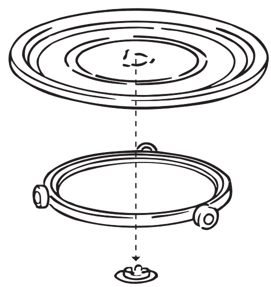
## Монтиране на въртящата се чиния

• Двете, и държача и въртящата се чиния трябва винаги да се използват по време на готвене.
• Всичката храна и съдове с храна трябва да се поставят върху тази чиния.
• Тази чиния се върти по часовниковата и срещу часовниковата стрелка. Това е нормално.

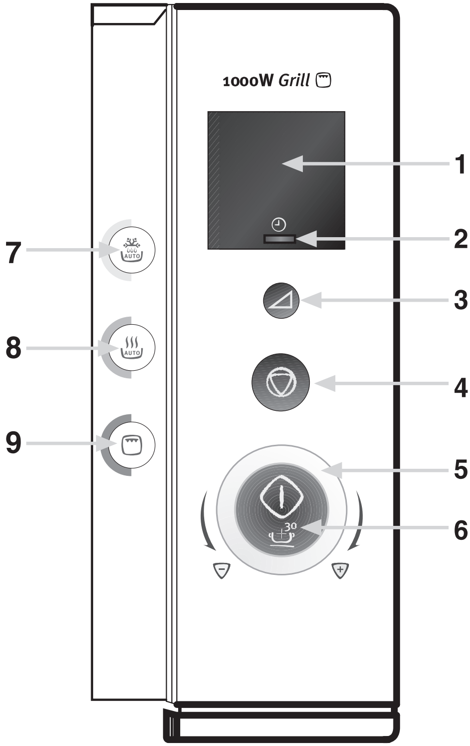
Въртяща се чиния

Държач на чинията

Задвижване



# Контролен панел




1. **Дисплей за контролите**
   За да наблюдавате времето за готвене, нивото на мощност и часа от деня.

2. **Часовник**
   За да нагласите часа от деня

3. **Мощност**
   За да нагласите желаното ниво на Микровълнова мощност.

4. **Стоп/Изчистване**
   За да спрете или задържите работата на фурната

5. **Основен ключ за настройки**
   За да настроите желаното време за готвене.

6. **Бърз старт**
   За да стартирате микровълновата фурна.

7. **Автоматично размразяване**
   За да настроите желаният начин на размразяване.

8. **Автоматично притопляне**
   За да изберете желаният начин на притопляне.

9. **Грил**
   За да изберете желаната Грил комбинация Грил / Микровълнова настройка.

# Настроика на часовника

Когато Вашата фурна е включена за първи път или когато електрическото захранване е възстановено след спиране, Дисплея за контролите мига и показва " ---- "

**Пример: За да нагласите 4.30**

1. Натиснете бутона на Часовника.
2. Нагласете часа" 4:00 " използвайки основния ключ за настройки.
3. Натиснете бутона на Часовника.
4. Нагласете и минутите до " 4:30 " използвайки основния ключ за настройки.
5. Натиснете бутона на Часовника. ( Сега времето ще бъде настроено).

**Забележка :** **Възможно е да изпишете настоящото време дори и след като сте стартирали настройката за часа, като натиснете бутона на часовника ( часа се изписва за около 2 секунди).**

# Детска безопасност

Тази фурна има настройка за безопазност, която предотвратява инцидентно включване на фурната от деца. Един път включена тази настройка, никоя част от микровълновата фурна няма да работи, докато заключването срещу деца не бъде анулирано.

**За да настроите:**

1. Натиснете ' **Стоп/изчистване** ' бутона и ' **Часовник** ' бутона заедно ще се появи ' **L** ' на дисплея.

За да анулирате тази настройка, просто натиснете заедно ' **Стоп/Изчистване** ' бутона и ' **Часовник** ' бутона.

# За да спрете фурната

Има два начина да спрете фурната докато тя работи.

1. Натиснете Стоп/Изчистване бутона
   - Може да стартирате фурната отново като натиснете Старт бутона
   - С натискане на Стоп/Изчистване бутона ще възстановите настоящата програма
2. Отворете вратата
   - Може да стартирате фурната отново като затворите вратата и натиснете Старт бутона
   - С натискане на Старт/Изчистване бутона отново ще анулирате настоящата програма.

**След края на всяко готвене охлаждащия вентилатор ще продължи да работи , докато вратата на фурната не е готова за отваряне..**

# Изключване на звуковият сигнал

Тази фурна има възможност за изключване на звуковия сигнал. Когато направите тази настройка ще изключите звука, който звучи при натискане на бутон, това също ще отмени звуковият сигнал, който се появява след края на готварска програма.

**За да настроите:**

1. Натиснете ' **Стоп/Изчистване** ' бутона и ' **Старт** ' бутона заедно. ' **OFF** ' ще се появи на дисплея.

   За да отмените, просто натиснете ' **Стоп/Изчистване** ' бутона и ' **Старт** ' бутона заедно.

# Бърз Старт

Натискане на ' **Старт** ' бутона ще включи фурната на пълна мощност (900 W) за 30 секунди.

С всяко натискане на ' **Старт** ' бутона ще увеличавате времето за готвене с 30 секунди.

# Ръководство за настройка на мощността

| Настройка за мощност | Препоръка за използване |
|---|---|
| **100W** | **Поддържане на топло :** Държи храната топла |
| **180W** | Отпускане на замразени храни. |
| **300W** | **Варене :** Завършва цикъла на готвене на някои печива.<br>Печива и варива. |
| | Крем карамелилиr солени кейкове. |
| **450W** | **Средно :** Бързо размразяване за печива и варива. |
| | Печене на кейкове и пудинги |
| **600W** | **Претопляне :** Притопляне на печива и варива. Притопляне на предварително сготвени храни. Печене на парчета месо и птици |
| **800W** | **Максимална мощност;** Варене на супи и подгряване на течности.<br>Готвене на зеленчуци.<br>Предварително приготвяне на ястия със силно запичане. |

# Микровълново готвене

1. Отворете вратата, сложете храната върху въртящата се чиния. Затворете вратата.
2. Натиснете бутона за Мощност докато желаното ниво на мощност се достигне.
3. Нагласете желаното време на готвене като завъртите Основния ключ за Настройка.
4. Натиснете Старт **(Фурната започва да готви.)**

За да изключите фурната по време на готвене, просто натиснете Стоп/Изчистване бутона.

**Забележка: След употреба се убедете, че сте натиснали Стоп/Изчистване бутона Два пъти за да сте готови за следваща употреба.**

---

**Пример: За да сготвите при 450 W за 15 минути**

---

1. Натиснете бутона за мощност 3 пъти ( ' **450** ' трябва да е изписано на дисплея).
2. Завъртете основния ключ за настройка
   ( ' **15:00** ' трябва да е изписано на дисплея).
3. Натиснете Старт. Фурната сега ще започне да готви.

---

# Готвене с Грил

1. Отворете вратата, поставете храната върху Грил решетката. Затворете вратата.
2. Натиснете Грил бутона веднъж.
3. Нагласете желаното време като завъртите Основния ключ за настройки.
4. Натиснете Старт **(Фурната започва да готви.)**

За да изключите фурната по време на готвене, просто натиснете Стоп/Изчистване бутона.

**Забележка: След употреба се убедете, че сте натиснали Стоп/Изчистване бутона Два пъти за да сте готови за следваща употреба.**

---

**Пример: За да сготвите С Грил за 15 минути**

---

1. Натиснете Грил бутона един път.
2. Завъртете Основния ключ за настройки. ( ' **15:00** ' трябва да е изписано на дисплея).
3. Натиснете старт. Фурната започва да работи

---

**Трябва да подгреете предварително Грила преди да готвите.**
**За да подгреете предварително извършете горните стъпки и подгрейте за 3 - 4 минути.**

# Комбинирано готвене

1. Отворете вратата, place the food on the Grill rack.
2. Натиснете Грил бутона два пъти.
3. Настройте желаното време.
4. Затворете вратата и натиснете Старт **( Фурната започва да работи.)**

За да изключите фурната по време на готвене, просто натиснете Стоп/Изчистване бутона.

**Забележка: След употреба се убедете, че сте натиснали Стоп/Изчистване бутона Два пъти за да сте готови за следваща употреба.**

**Пример: За да сготвите с Грил и 300 W (combi 3) микровълново готвене за 15 минути**

1. Отворете врата
2. Натиснете Грил бутона два пъти
3. Завъртете Основният Ключ за Настройките . ( **' 15:00 '** трябва да се появи на дисплея).
4. Затворете вратата и натиснете Старт. Фурната започва да работи.

**Не е необходимо да подгрявате предварително при комбинираното готвене.**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Combi 1** | **X 2** | **1300W** | **600W** |
| **Combi 2** | **X 3** | **1300W** | **450W** |
| **Combi 3** | **X 4** | **1300W** | **300W** |

# Автоматично размразяване

За ръчно размразяване, използвайте 180 W  мощност. За да ускорите размразяването на плътни храна  над 450 гр. , фурната може да се стартира от  800 W (100%) мощност за 1 - 3 минути, след това намалете до (180 W) докато завърши размразяване.

1. Отворете вратата и поставете храната върху въртящата се чиния.
2. Натиснете бутон ' Автоматично размразяване ' докато достигнете желаната програма .
3. Завъртете Основния ключ за Настройка докато се достигне препоръчаното количество.
4. Затворете вратата.
5. Натиснете Старт (Фурната започва да размразява.)

**Забележка : За подробности виж таблицата по-долу.**
За да изключите фурната по време на размразяване, просто натиснете Стоп/Изчистване бутона.

**Забележка: След употреба се убедете, че сте натиснали Стоп/Изчистване бутона Два пъти за да сте готови за следваща употреба.**

**Забележка : По време на Автоматично размразяване фурната сама ще избере нивото на мощност и времето за готвене.**

**Таблица за избор на Автоматични готварски функции :**

| Автоматична програма | Натискания на бутон | Размер на порцията |
|---|---|---|
| **Месо** | Един път | **200 – 2000 гр** |
| **Птици** | Два пъти | **200 – 2000 гр** |
| **Риба** | Три пъти | **200 – 2000 гр** |
| **Хляб / Кекс** | Четири пъти | **125 – 1000 гр** |

**Пример: За автоматично размразяване на 500 гр риба.**

1. Отворете вратата.
2. Натиснете бутона за Автоматично размразяване 3 пъти
3. Завъртете основния ключ за настройка докато 500 е изписано на дисплея.
4. Затворете вратата и натиснете Старт. Фурната сега ще започне да рамразява.

**За бъдещи справки вижте Таблицата за Автоматично размразяване.**

# Автоматично претопляне

Тази фурна има функция за Автоматично размразяване на охладени, замразени готови ястия, напитки студени супи..

1. Отворете вратата и сложете храната върху въртящата се чиния.
2. Натиснете бутона " Автоматично претопляне " докато желаната програма е достигната.
3. Завъртете Основния ключ за Настройка докато се достигне препоръчаното количество.
4. Затворете вратата.
5. . Натиснете **Старт** Фурната започва да готви.

**ЗАБЕЛЕЖКА: За подробности вижте таблицата по-долу.**
За да изключите фурната по време на готвене, просто натиснете Стоп/Изчистване бутона.

**Забележка: След употреба се убедете, че сте натиснали Стоп/Изчистване бутона Два пъти за да сте готови за следваща употреба.**

**ЗАБЕЛЕЖКА : По време на Автоматично Готвене фурната автоматично ще избере нужната микровълнова мощност и време на готвене.**

**Таблица за избор на Автоматични готварски функции :**

| Автоматична програма | Натискания на бутон | Размер на порцията |
|---|---|---|
| **Охладени готови ястия** | Един път | 300 - 350 гр. |
| | | 400 - 450 гр.<br>500 – 550 гр. |
| **Пресни зеленчуци** | Два пъти | 200 - 250 гр.<br>300 – 350 гр.<br>400 – 45о гр.<br>500 – 550 гр.<br>600 – 650 гр |
| | | 700 - 750 гр. |
| **Пилешки парчета** | Три пъти | 200 - 300 гр. ( 1 парче ) |
| | | 400 – 500 гр.( 2 парчета |
| | | 600 – 700 гр.( 3 парчета ) |
| | | 800 – 900 гр.( 4 парчета ) |
| **Замразени Хлебчета** | Четири пъти | 100 – 150 гр. ( 2 парчета ) |
| | | 200 – 250 гр. ( 4 парчета ) |
| | | 300 – 350 гр. ( 6 парчета ) |

**Пример: За Автоматично готвене на 500 гр. Замразени зеленчуци**

1. Отворете вратата.
2. Натиснете бутона Автоматично претопляне 2 пъти
3. Завъртете Основния ключ за настройки докато 500 - 550 се покаже на дисплея.
4. Затворете вратата и натиснете Старт. Фурната сега ще започне да готви.

**Виж таблицата за Автоматично готвене за бъдещи справки.**

# Таблици

## Препоръки за готвене с Грил

Всички видове храни трябва да се поставят върху Високата Грил решетка и с неметална чиния отдолу за да събира соковете и разливанията от Грил готвенето и по този начин да намалите усилията при почистване. Обръщайте храната на половината време от готвенето.

| Храна | Количество (Тегло) | Време на готвене | Забележка |
|---|---|---|---|
| Тостер | 2 Филии | 4 – 5 мин | |
| Тостер със сирене | 4 Филии | 6 – 7 мин | 4 – 5 мин. за печене. 2 мин. ако са с топинг |

## Основни препоръки при готвене с Грил и микровълново готвене I Комбинирано )

Използвайте ниската Грил решетка за печене на телешко и свинско, покрийте нежните части. Поставете неметална чиния под решетката за да събирате соковете от печенето и да улесните почистването след това. Обръщайте храната от време на време.

| Храна | Количество (Тегло) | Позиция на селектора за мощност | Време за готвене | Забележка |
|---|---|---|---|---|
| Бекон | 4 (100 гр.) | Микровълново 300 W + Грил | 7- 9 мин. | |
| Печено телешко (с кокал) | 900 гр. | Само микровълново 300 W | 25 мин. | Намажете с олио. Подправете със сол, черен и червен пипер. Оставете 15-20 мин. Във фурната след края на готвенето. |
| Печено свинско (филе) | 900 гр. | Микровълново 240W + Грил | 5 - 6 мин. | |
| Свинско печено, порции | 2 - 3(450 гр.) | Микровълново 450W + Грил | 20 - 25 мин. | Намажете с олио. Подправете със сол, черен и червен пипер. |
| Пиле, половин пиле<br>Бутчета | 450 гр.<br>800 гр. | Само микровълново 600 W<br>Микровълново 300W + Грил | 15 - 20 мин.<br>25 - 30 мин. | Намажете с олио. Подправете със сол, черен и червен пипер. |
| Замразени хамбургери | 4 (200 гр.) | Микровълново 300W + Грил | 12 - 15 мин. | |
| Наденици | 450 гр. Само | Микровълново 450W + Грил | 10 - 15 мин. | |
| Рибни филета | 2 (350 гр.) | Микровълново 300W + Грил | 22 – 24 мин | Brush with oil, Season with salt and pepper. |
| Замразени картофи, запичане | 2 (150 гр.) | Микровълново 300 W + Грил | 16 – 18 мин | |

# Препоръки за ръчно размразяване

Някои храни като хляб, плодове, могат успешно да се отпуснат със настройка на мощност от (180W).

| ХРАНА | ПОДГОТОВКА | Време на размразяван е | Време на престой след свършване на програмата |
|---|---|---|---|
| **Хляб** | | | |
| Малък хляб | Поставете върху устойчив на микровълни съд или кухненска хартия .<br>Обърнете на половината време от размразяването. | 8–10 мин. | 10–15 мин. |
| Цял нарязан хляб | Поставете върху устойчив на микровълни съд или кухненска хартия .<br>Обърнете на половината време от размразяването. | 10–13 мин. | 10 мин |
| 2 филиики | Поставете върху кухненска хартия. | 45–60 сек. | 5 мин. |
| 1 франзела | Поставете върху кухненска хартия. | 45–60 сек. | 5 мин. |
| 2 франзели | Поставете върху кухненска хартия. | 1–11/2 мин. | 5 мин. |
| **Сладкиши и кексове** | | | |
| Кейк 450 гр. | Извадете от опаковката, сложете върху чиния. | 9–11 мин. | 15–30 мин. |
| Солен кейк 450 гр. | Извадете от опаковката, сложете върху чиния. | 9–11 мин. | 15–30 мин. |
| Пай (готвен) 450 гр. | Извадете от опаковката, сложете върху чиния. | 7– 9 мин. | 15–30 мин. |
| Сладкиши 450 гр. | Извадете от опаковката, сложете върху чиния. | 7– 9 мин. | 15–30 мин. |
| **Масло** | | | |
| 250 гр. (1 пакетче) | Ако е покрито с фолио, махнете и поставете върху чиния. | 3– 4 мин. | 5–10 мин. |
| **Плодове** | | | |
| 225 гр. Меки плодове | Поставете на един ред в плитка чиния. | 5– 6 мин. | 5–10 мин. |
| 450 гр. Меки плодове | Поставете на един ред в плитка чиния. | 7– 8 мин. | 5–10 мин. |
| **Готови ястия** | | | |
| 400 гр. | Покриите с чиния или не P.V.C. фолио<br>За да притоплите, пуснете микровълново готвене на 100 % (800W) за 3–4 минути. | 7– 8 мин | 5–10 мин. |
| **Зеленчуци** | | | |
| | Не е необходимо да размразявате зеленчуците преди да ги сготвите. Всички зеленчуци могат да се размразяват и готвят при 100% (800 W) | | |

**Типове размразяване**

1. По-добре е да подцените времето за размразяване. Храната ще продължи да се размразява по време на престоя му след края на програмата за размразяване.
2. Отделяйте парчетата храна едно от друго , колкото е възможно по скоро.
3. Обръщайте големите парчета храна, на половината време от размразяването.
4. Махайте вече размразени парчета храна.
5. Махайте или отваряйте опаковките на храната.
6. Поставете храната в по-големи съдове от тези в които е била замразена, за да подпомогнете процеса на размразяване.
7. Започнете размразяване на птици с гърдите надолу и обърнете на половината време от размразяването или обръщайте храната на паузи. Деликатните части от птицата, като краищата на крилцата могат да се увият в тънко фолио.

Времето на престой на храната във фурната след края на програмата по размразяване е изключително важно, особено за големи парчета и плътни храни, които не могат да се отделят и по този начин да се уверим, че храната е размразена в центъра преди да я сготвим .

# Таблица с програми за Автоматично Претопляне

| Автоматична програма | Натискания на бутон | Време на престой | Препоръки |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Охладени готови ястия** | Един път | 3 минути | Сложете ястието върху керамична чиния и я покрийте с фолио за микровълнова фурна. Тази програма е подходяща за ястия от 3 компонента (като месо със сос, зеленчуци и гарнитури като картофи, ориз или паста). |
| | | | |
| **Пресни зеленчуци** | Два пъти | 3 минити | Претеглете зеленчуците след миене, почистване и нарязването им. Сложете ги в стъклена купа с капак. Сложете 45 мл.l (3 чаени лъжички) вода когато готвите 200- 450 гр, добавете 60 мл. (4 чаени лъжички) за 500- 650 гр и добавете 75 мл. (5 чаени лъжички) за 700- 750 гр. Разбъркайте добре след готвене. ( Когато готвите по-големи количества, разбъркайте по-време на готвенето.) |
| | | | |
| **Пилешки парчета** | Три пъти | 3 минути | Намажете пилешките парчета със мазнина. Подправете със сол, черен и червен пипер. Сложете върху високата Грил решетка с кожата обърната надолу. Обърнете храната след края на готвенето. |
| | | | |
| **Замразени хлебчета** | Четири пъти | 2 минути | Сложете хлебчетата в кръг върху Грил решетката . Обърнете ги след като завърши претоплянето. |
| | | | |

# Таблица с програми за Автоматично размразяване

| Категория | Време на престой след края на Автоматичната програма | ПРЕПОРЪКА |
|---|---|---|
| | | |
| **Месо** | 20 - 60 минути | Покрийте яйцата с алуминиев фолио . Обърнете месото след като чуете сигнала за край на програмата. Тази програма е подходяща за телешко, агнешко, свинско, пържоли, кълцано месо, кайма. |
| | | |
| **Птици** | 20 - 60 минути | Покрийте краката и крилата с алуминиево фолио. Обърнете птицата след като чуете сигнала за край на програмата. Тази програма е подходяща , както за цели птици така и за части от тях. |
| | | |
| **Риба** | 20 - 50 минути | Покрийте опашката на рибата с алуминиево фолио. Обърнете рибата след като чуете сигнала за край на програмата. Тази програма е подходяща за цяла риба и за филета от нея. |
| | | |
| **Хляб / Кекс** | 5 - 30 минути | Сложете хляба върху парче кухненска хартия и го обърнете възможно на-скоро след като чуете сигнала за край на програмата. Сложете кейка върху керамична хартия  и ако е възможно я обърнете след като чуете сигнала за край на програмата. (Фурната работи и спира след като вратата е отворена.)<br>Тази програма е подходяща всички видове хляб, нарязан или цял, както и за кифли и бисквити. Подредете хлебчетата в кръг.<br>Тази програма е подходяща за всички видове заквасени кейкове, бисквити, солени кейкове и сладкиши. Не е подходяща за сладкиши с глазура, плодови и сметанови торти , както и за торти със шоколадово покритие. |
| | | |

## Съвети при микровълново готвене

- Винаги поддържайте фурната чиста – избягвайте разсипвания и не забравяйте да почиствате под стъклената тава и вътрешната част на вратата.
- За предпочитане е да използвате заоблени или кръгли съдове с капак при готвене в микровълновата фурна.
- Не използвайте метални съдове или съдове с метална декорация. Неподходящи пластмасови съдове могат да се размекнат от топлината на храната в тях.
- Покривайте храната , когато готвите. Използвайте стъклен капак, чиния или хартия устойчива на мазнина.
- Сладкиши , хляб или други могат директно да се размразят във кошницата за хляб или в хартиена кърпа.
- Ако замразена храна се подгрява в нейната опаковка, то тя трябва да се отвори. Опаковки съдържащи метал или метална декорация не бива да се използват освен ако те не са специално проектирани за работа в микривълнова фурна. Махнете металните свръзки и други подобни от опаковката.
- Малки парчета алуминиево фолио могат да покриват нежни части от храната , за да н4е загарят, като пилешки крака.
- Храни с люспи или кожа трябва да се пробиват със вилица – като картофи и наденица. Не варете яйца в микровълнова защото те могат да експлоадират.
- Слагайтеголеми, плътни парчета близо до краищата на съда и опитайте да нарежете храната на еднакви по-малки парчета. Винаги слагайте храната в центъра на фурната.
- Храната ще се сготви по бързо и добре ако я разбърквате или обръщате от време на време.
- Винаги задавайте по-късо време на готвене от даденото в рецептите за да избегнете прегаряне. Колкото е поголямо количеството толково по-дълго време ще трябва за да сготвите.
- Използвайте малко или никаква вода за зеленчуците.
- Използвайте по-малко сол или подправки от “ нормалното “ готвене.
- Подправяйте по-късно.
- Оставяйте храната за няколко минути във фурната след края на готвенето за да позволите завършеност на готвенето и добри резултати.
- Винаги се убеждавайте, че храната е цялостно топла преди да сервирате.
- Използвайте кърпи или кухненски ръкавици при вадене на храната от фурната.

## Полезни съвети

* **Размекване на мед**

Ако имате буркан със захаросан мед, махнете капака и поставете буркана във фурната, пуснете фурната на средна мощност за около 2 минути.

- **Размекване на шоколад**

Начупете 100 гр. шоколад на блокчета, поставете ги в купа и подгрейте при висока мощност за около 1-2 минути и разбъркайте добре.

- **Размекване или разтопяване на масло**

Размекването отнема няколко секунди при висока мощност , докато разтопяването изиска по – нежна мощност и малко повече време.

- **Освежаване или претопляне на хляб**

Използвайте средна мощност за няколко секунди.

- **По-лесно обелване на чесън**

Подгрейте 3-4 скилидки чесън на висока мощност за 15 секунди. После ги стиснете за единият край и те се обелват.

- **Плодов сок**

Цитрусовите плодове ще пуснат повече сок преди да ги изстисате , ако ги подгреете на висока мощност за 15 секунди.

- **Приготвяне на овесена каша**

Овесената каша може лесно да се приготви направо в чинията за сервиране и да не се налага да мием загорели тигани . Следвайте препоръките на производ

# Грижа и почистване

Фурната трябва винаги да се поддържа чиста. Остатъци от храна ще привлекат микровълновата енергия и ще се появят тежки загаряния. Това може да доведе до намаляване на ефективността на фурната и лоши миризми. Не правете опити да модифицирате и поправяте която и да е част от фурната. Поправки могат да се правят само от квалифициран сервизен инженер.

**Уверете се , че фурната е изключена от електрическата мрежа преди почистване.**

# Почистване на аксесоарите (въртяща се чиния и поддръжка)

Почиствайте ги със мек почистващ препарат след като ги извадите от фурната. Работата по почистване на аксесоарите трябва да се извършва внимателно.

**Предупреждение:** Вътрешността на фурната се нагрява много, така че не ги пипайте веднага след употреба на фурната.

# Почистване на вътрешността

Винаги поддържайте вътрешността на фурната чиста. Забърсвайте разливания и остатъци от храна след всяко готвене. Отлагания на храна по стените на фурната, уплътнението на вратата и самата врата, ще доведе до привличане на микровълнова енергия, намаляване на ефективността на фурната и евентуално могат да доведат до повреда на вътрешността на фурната. Използвайте меки, течни препарати, топла вода и меки, чисти скърпи за отстраняване на отлагания.

**Никога не използвайте абразивни почистващи препарати, такива за търговка употреба или телчета по никоя част на фурната.**

За да отстраните тежки замърсявания, сложете чаша с вода и ч кипнете за около 2-3 минути.

**НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ НОЖ ИЛИ ДРУГИ ПРИБОРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ПОВЪРХНОСТИ НА ФУРНАТА.**

За да премахнете лоши миризми от фурната, сложете чаша с вода и 2-3 лъжици лимонов сок и кипнете за около 5 минути.

# Почистване на Грила

Грил елемента може да се покрие със мазнина по време на готвене. Изчакайте докато фурната се охлади и забършете преди следващо ползване на фурната. Непочистване на такива натрупвания довеждат до поява на неприятни миризми.

Двигателя на въртящата се чиния е капсулован. Въпреки това не позволявайте вода да се разлива по дъното на фурната когато почиствате.

За да улесним почистването на вътрешноста на фурната, горният подгряващ елемент може леко да се наведе надолу. Убедете се , че елемента не е горещ преди да почиствате.

# Почистване на външната част

Отваряйте вретата на фурната когато почиствате контролния панел. Това ще попречи фурната да бъде инцидентно преобърната. Трябва да почиствате външната чат на фурната  с мек течен почистващ препарат последвано от избърсване с напоена в чиста вода кърпа и подсушаване с мек парцал.

Прей за почистване на прозорци или спрей за кухненско почистване също могат да се използват. Никога не използвайте абразивни препарати, разяждащи пудри или груби химикали по външната повърхност на Вашата фурна. За да избегнете повреди не допускайте вода да влиза през вентилационните отвори.

# Условия на гаранцията

Electrolux предлага следните гаранционни услови на първият купувач на този уред :

1. Гаранцията е валидна за 24 месеца от закупуване на уреда и това се доказва със фактурата получена от купувача при получаване на уреда. Гаранцията не покрива търговска употреба.
2. Гаранцията покрива всички част и компоненти , които се повредят поради лоща сглобка или материал. Гаранцията не покрива уреди при които е засечена повреда или слабо представяне дължащо се на неправилна употреба , повреди причинени от инциденти несвързани директно с фурната , занемаряване t, грешен монтаж, нерегламентирани модификации или опити за поправка , търговска употреба или неспазване на препоръките и правилата дадени в книгата с инструкции. Тази гаранция не покрива части като, крушки за осветление махащи се стъклени и пластмасови аксесоари.
3. Ако ползването на гаранцията е нужно купувача е длъжен да уведоми най-близкият сервизен център на ELECTROLUX (ELECTROLUX оторизиран сервизен агент). ELECTROLUX си запазва правото да избере мястото на поправка ( дома на клиента, място на инсталацията или ELECTROLUX работилница).
4. Гаранцията или безплатната замяна включват както труда така и материалите.
5. Поправки направени по време на гаранцията не удължават периода на самата гаранция. Части подменени при поправки стават автоматично собственост на ELECTROLUX.
6. Правата и статута на купувача не са нарушени с тази гаранция.

**Европейска гаранция**

Ако се преместите в друга държава в рамките на Европа то гаранцията се мести заедно с Ваз при следните спецификация:

- Гаранцията стартира от датата на която сте закупили уреда
- Гаранцията е за същият период от време и условия на труд и резервни части каквито са в новата страна за такъв вид и марка продукти.
- Гаранцията се отнася до Вас и не може да се трансферира на друг
- Вашият нов дом е в рамките Европейската Общност (ЕС) или Европейската свободна търговска зона
- Продукта е инсталиран в съгласие с инструкциите и се ползва само за домашни цели, нормално домакинство
- Уреда е монтиран в съгласие с особеностите на новата страна

Преди да се преместите моля свържете са с най-близкият Сервизен Център, изписани по долу, за да им предадете данни за Вашият нов дом. По този начин те ще бъдат в състояние да уведомят новият Сервизен Център за Вашето пристигане и ще могат да се погрижат за Вас Вашият уред.

| | | |
|---|---|---|
| France | Senlis | +33 (0) 3 44 62 20 13 |
| Germany | Nürnberg | +49 (0) 800 234 7378 |
| Italy | Pordenone | +39 (0) 800117511 |
| Sweden | Stockholm | +46 (0) 20 78 77 50 |
| UK | Slough | +44 (0) 1753 219898 |

# Sadržaj

**Prije uporabe vaše mikrovalne pećnice........................................................................................3**

**Tehnički podaci........................................................................................................................3**

**Sigurnosne upute......................................................................................................................4**

- Sigurnost pribora ......................................................................................................4
- Sigurnosne napomene za pripremu hrane pomoću roštilja.........................................4
- Provjera prikladnosti posuđa .....................................................................................5
- Sigurnost namirnica...................................................................................................5
- Vodič kroz pribor i opremu pećnice......... ...................................................................6
- Uklanjanje ambalaže ..................................................................................................6

**Kako se koristi vaša mikrovalna pećnica............. .......................................................................7**

- Naziv i funkcija dijelova ...............................................................................................7
- Postavljanje okretnog tanjura .......................................................................................7
- Upravljačka ploča ........................................................................................................8
- Podešavanje sata ........................................................................................................9
- Zabravljenje za zaštitu djece .......................................................................................9
- Zaustavljanje pećnice ..................................................................................................9
- Isključivanje zvučnog signala .......................................................................................10
- Brz start .......................................................................................................................10
- Vodič za podešavanje snage mikrovalova ...................................................................10
- Kuhanje s mikrovalovima .............................................................................................11
- Kuhanje sa roštiljem .....................................................................................................11
- Kombinirano kuhanje sa mikrovalovima i roštiljem ......................................................12
- Automatsko odleđivanje ...............................................................................................13
- Automatsko podgrijavanje ...........................................................................................15

- Preporuke za kuhanje s roštiljem .................................................................................16
- Općenite preporuke za kuhanje s mikrovalovima i roštiljem ........................................16
- Preporuke za ručno odleđivanje...................................................................................17
- Tablica programa automatskog podgrijavanja .............................................................18
- Tablica programa automatskog odleđivanja ...............................................................19

**Savjeti o mikrovalnoj pećnici.......................................................................................................20**

**Održavanje i čišćenje..................................................................................................................21**

- Čišćenje opreme (okretni tanjur i podupirač) .................................................................21
- Čišćenje unutrašnjosti ...................................................................................................21
- Čišćenje roštilja .............................................................................................................21
- Čišćenje vanjskog dijela pećnice....................................................................................21

**Servis i nadomjesni dijelovi.........................................................................................................22**

# Čestitamo na kupovini vaše nove mikrovalne pećnice

Hvala vam na odabiru Electrolux proizvoda. Sigurni smo da će vam nova mikrovalna pećnica biti vrlo korisna i od velike pomoći. Kao što je slučaj i s ostalim novim kuhinjskim uređajima, potrebno je određeno vrijeme da naučite sve nove funkcije i mogućnosti, ali s vremenom, ova pećnica će vam postati nezamjenjiva.

# Prije uporabe vaše mikrovalne pećnice

Pažljivo pročitajte upute za uporabu. Upute koje slijede pripremljene su kako bi vam omogućile optimalno korištenje vaše nove mikrovalne pećnice.
Molimo vas da ih pročitate pažljivo. Vrlo je važno da ove upute sačuvate uz uređaj za daljnje korištenje. Ako uređaj prodate ili posudite drugoj osobi, ili ako se preselite i ostavite uređaj, uvijek provjerite da li su upute pohranjene uz uređaj kako bi se novi vlasnik mogao upoznati s načinom rada i odgovarajućim upozorenjima. Molimo vas da prije korištenja uređaja pročitate ove upute u potpunosti i potom slijedite dane preporuke.

# Tehnički podaci

| **Ukupne dimenzije** | **Težina** 13.5 kg |
|---|---|
| | |
| Širina484 mm | **Volumen** 20 litara |
| Dubina376 mm | |
| Visina 275 mm | **Priključak** 230V, 50 Hz |
| | |
| **Dimenzije unutrašnjosti** | **Osigurač** 10 A |
| | |
| Širina 323 mm | **Potrošnja energije** 2300W |
| Dubina296 mm | **Snaga** 800 W |
| Visina 218 mm | **Roštilj** 1000 W |

# Sigurnosne upute

- Ugrađeni sigurnosni prekidač za blokadu onemogućava korištenje mikrovalne pećnice dok su otvorena vrata.
- Ne "prčkajte" oko vrata i ne pokušavajte uključiti pećnicu ako su vrata otvorena, jer se na taj način možete izložiti energiji mikrovalova.
- Ne dopustite prosipanje hrane ili nakupljanje ostataka sredstva za čišćenje na površini brtve vrata. Pogledajte poglavlje Čišćenje i održavanje za upute u vezi čišćenja.
- Ne koristite oštećen uređaj dok ga ne popravi stručna i ovlaštena servisna osoba.
- Posebno je važno da vrata pećnice budu pravilno zatvorena i da nema oštećenja na: (1) vratima (svinuta), (2) šarkama i zasunima (slomljeni ili nesigurni), (3) brtve na vratima i površini brtve vrata.
- Nikad ne pokušavajte sami popravljati pećnicu, nestručni popravci mogu uzrokovati ozljede i ugroziti funkcioniranje pećnice. Ako trebate servisnu uslugu potražite je u najbližem ovlaštenom servisu.
- Nikada ne skidajte vanjsko kućište, vrata ili upravljačku ploču. Ako to učinite postoji opasnost od izlaganja iznimno visokom naponu.
- Postavljanje i smještanje ove pećnice izvršite samo u skladu s poglavljem **"UPUTE ZA POSTAVLJANJE"** ovih uputa.
- Ovaj uređaj koristite samo u svrhe za koje je proizveden, kao što je opisano u ovom uputstvu. Ne koristite korozivna kemijska sredstva u uređaju. Ovaj tip pećnice posebno je dizajniran za zagrijavanje, kuhanje ili odmrzavanje hrane. Uređaj nije namijenjen za industrijsku, laboratorijsku ili komercijalnu uporabu i u tom slučaju gubite pravo na jamstvo.
- Ne koristite pećnicu ako je prazna. Ako nema hrane ili vode za apsorpciju mikrovalne energije, može doći do oštećenja cijevi magnetrona.
- Djeca smiju koristiti pećnicu samo uz strogi nadzor.
- Ne spremajte uređaj izvan kuće. Ne koristite ovaj proizvod u blizini vode.
- Ne pokušavajte sušiti odjeću ili novine u mikrovalnoj pećnici. Može doći do požara.
- Ne koristite unutrašnjost pećnice kao spremnik. Ne ostavljajte papirnate proizvode, pribor za kuhanje, ili hranu u unutrašnjosti pećnice kada ju ne koristite.

## Sigurnost pribora

Većina staklenog, staklo-keramičkog i vatrostalnog kuhinjskog pribora izvrsna je za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Premda mikrovalna energija neće zagrijati većinu staklenih i keramičkih predmeta, ovaj pribor može postati vruć zbog prijenosa topline sa hrane na spremnik. Preporučujemo stoga uporabu zaštitnih termo-rukavica pri vađenju posuđa.

## Sigurnosne napomene za pripremu hrane pomoću roštilja

1. Staklo prozora može puknuti ako je po njemu prolivena voda za vrijeme korištenja roštilja.
2. Koristite zaštitne termo-rukavice pri punjenju i pražnjenju pećnice. Posude u pećnici mogu postati jako vruće, zato pazite da se ne opečete. Okretni tanjur i rešetka također postaju jako vrući, koristite rukavice i kada njima baratate.
3. Prilikom punjenja ili pražnjenja pećnice ne dodirujte vanjsku ili unutrašnju stranu prozora metalnim predmetima. Unutrašnjost vrata i pećnice postaju jako vrući, pazite prilikom stavljanja hrane.
4. Ne stavljajte okretni tanjur ili posude u hladnu vodu, ne pokušavajte ih brzo ohladiti nakon uporabe.
5. Ne stavljajte predmete na pećnicu. Gornji dio uređaja postaje jako vruć, sve što stavite na njega moglo bi se oštetiti.

Za vrijeme kuhanja uobičajeno je da se oko vrata stvara para, ili da se vrata zamagle, ili čak da se ispod vrata pojave kapljice vode. To je tek rezultat kondenzacije od topline hrane i ne utiče na sigurnost pećnice. Vrata nisu namijenjena potpunom brtvljenju pećnice.

- Ne okrećite rukom okretni tanjur. To može dovesti do kvara.
- Iskrenje u pećnici za vrijeme korištenja mikrovalova najčešće je posljedica korištenja metalnog pribora. Kontinuirano iskrenje, može oštetiti uređaj. Zaustavite program i provjerite pribor.
- Pazite da ne začepite bilo koji od otvora za provjetravanje smještenih na gornjoj, stražnjoj, bočnoj i donjoj stranici pećnice.

**Ne koristite ovu pećnicu u komercijalne svrhe. Ova pećnica načinjena je samo za korištenje u domaćinstvima.**

## Provjera prikladnosti posuđa

- Postavite posudu u mikrovalnu pećnicu zajedno sa čašom napunjenom do polovice vodom. Zagrijavajte je na 800 W (100%) jednu minutu. Ako je nakon toga posuda vruća, ne bi je trebali koristiti. Ako je lagano zagrijana, možete je koristiti za prigrijavanje ali ne i za kuhanje. Ako je posuda sobne temperature, prikladna je za mikrovalno kuhanje.
- Papirnati ubrusi, voštani papir, papirnati ručnici, tanjuri, čaše, omoti za zamrzivač i kartoni su pribor velike prikladnosti. Uvijek budite sigurni da je spremnik napunjen hranom koja će apsorbirati energiju i ukloniti mogućnost pregrijavanja.
- Razno plastično posuđe, čaše, spremnici za zamrzivač i plastični omoti mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici. Slijedite upute proizvođača kada koristite plastiku u pećnici. Izbjegavajte korištenje plastičnog pribora s hranom koja sadrži visoki postotak masnoća ili šećera, ta hrana postiže visoke temperature i može rastopiti neke plastike.
- Metalni pribor i pribor s metalnim ukrasima ne bi trebali koristiti u mikrovalnoj pećnici, osim ako nije posebno preporučen za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Spremnici sa malim otvorima, kao što su boce, ne bi trebali biti korišteni za mikrovalno kuhanje.
- Budite oprezni pri skidanju poklopaca ili pokrova s posuđa kako bi izbjegli opekline parom.

**UPOZORENJE:**
**Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora, pogledajte je s vremena na vrijeme kada podgrijavate ili kuhate hranu u plastičnim, papirnatim ili ostalim zapaljivim spremnicima. Ako ste zapazili dim, zadržite vrata zatvorenima, isključite pećnicu ili izvucite mrežni utikač dok dim ne nestane.**

## Sigurnost namirnica

- Ne zagrijavajte hranu u konzervama u mikrovalnoj pećnici. Uvijek prebacite hranu u prikladan spremnik.
- Prženje u ulju ("fritiranje") ne možete vršiti u mikrovalnoj pećnici, jer se temperatura masti ne može kontrolirati što može dovesti do opasnih situacija.
- Kokice možete pripremati u mikrovalnoj pećnici, ali samo u posebnim pakiranjima ili priboru dizajniranom posebno za ovu namjenu. Ova operacija kuhanja se nikada ne bi trebala izvoditi bez nadzora.
- Namirnice s neporoznom kožicom ili ljuskom probušite kako bi izbjegli stvaranje pare i rasprskavanje. Jabuke, krumpiri, pileća jetra i žumanjci su primjer namirnica koje treba probušiti.

**UPOZORENJE:** Kada zagrijavate tekućine, kao što su npr. juhe, umaci i napitci u vašoj mikrovalnoj pećnici, može se dogoditi pregrijavanje tekućine iznad točke vrenja bez vidljivih mjehurića. To može rezultirati iznenadnim ključanjem vruće tekućine. Kako bi spriječili ovu mogućnost učinite sljedeće:

1. Izbjegavajte korištenje spremnika s pravilnim stranicama i uskim grlima.
2. Ne pregrijavajte tekućinu.
3. Promiješajte tekućinu prije stavljanja spremnika u pećnicu i ponovite to na pola puta kroz vrijeme zagrijavanja.
4. Nakon zagrijavanja, ostavite spremnik u pećnici kratko vrijeme, promiješajte ponovno prije pažljivog uklanjanja spremnika.

- Neki proizvodi kao što su cijela jaja i zabrtvljeni spremnici - kao što su npr. zatvorene staklenke - mogu eksplodirati i ne smiju se zagrijavati u ovoj pećnici. Povremeno, jaja mogu eksplodirati i za vrijeme dok se peku. Zato uvijek probušite žumanjak, zatim pokrijte i pustite da odstoji jednu minutu prije skidanja pokrova.

**NAPOMENA:**
- Ne okrećite rukom okretni tanjur. To može dovesti do kvara.
- Iskrenje u pećnici za vrijeme korištenja mikrovalova najčešće je posljedica korištenja metalnog pribora. Kontinuirano iskrenje, može oštetiti uređaj. Zaustavite program i provjerite pribor.
- Pazite da ne začepite bilo koji od otvora za provjetravanje smještenih na gornjoj, stražnjoj, bočnoj i donjoj stranici pećnice.

**Ne koristite ovu pećnicu u komercijalne svrhe.**
**Ova pećnica načinjena je samo za korištenje u domaćinstvima.**

**Čuvajte ove upute.**

# Vodič kroz pribor i opremu pećnice

Razni pribor i materijali mogu se koristiti za kuhanje u vašoj mikrovalnoj pećnici.
Za vašu sigurnost, kako bi spriječili oštećenja pribora i vaše pećnice, odaberite odgovarajući pribor i materijale za svaku vrstu kuhanja.

Tabela ispod teksta je općeniti vodič.

| Materijal | Pribor | Način korištenja | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Mikrovalovi | Roštilj | Kombinacija |
| Keramika i staklo | Jednostavno posuđe | DA | DA | DA |
| | Vatrostalno stakleno posuđe | DA*1 | DA | DA*1 |
| | Stakleno posuđe s metalnim ukrasima | NE | NE | NE |
| | Olovo-kristal staklo | NE | NE | NE |
| Porculan | Bez metalnih ukrasa | DA | DA | NE |
| Lončarski proizvodi*2 | | DA | DA | DA |
| Plastika | Posuđe za mikrovalnu pećnicu otporno na toplinu | DA | NE | NE |
| | Plastični omot | DA | NE | NE |
| Metal | Posude za pečenje | NE | DA | NE |
| | Aluminijska folija*3 | DA | DA | DA |
| Papir | Čaše, tanjuri, ručnici | DA | NE | NE |
| | Voštani papir | DA | NE | NE |
| Drvo | | NE | NE | NE |
| Oprema | Rešetka roštilja | NE | DA | DA |
| | Okretni tanjur | DA | DA | DA |
| | Podupirač okretnog tanjura | DA | DA | DA |

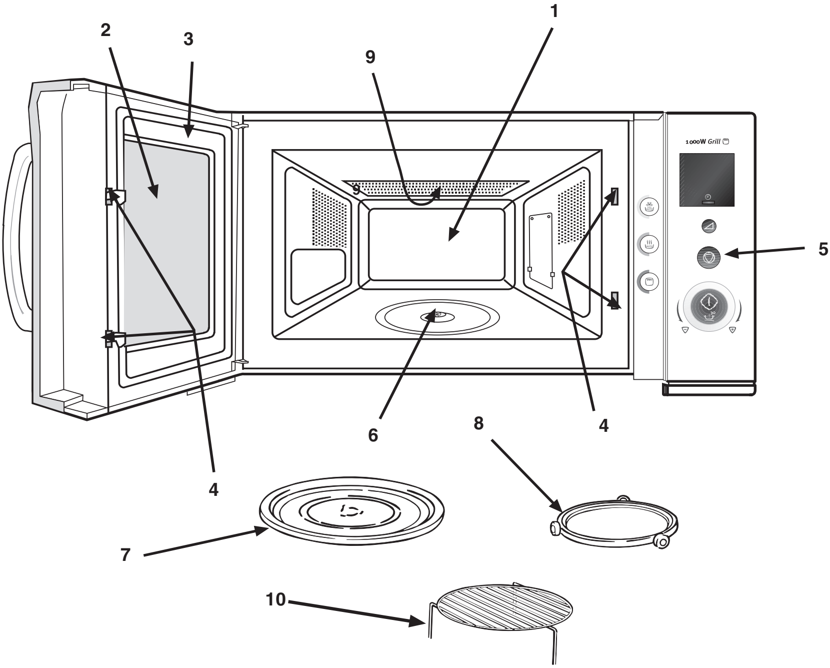
DA: Pribor i oprema za uporabu  NE: Pribor i oprema koju treba izbjegavati

*1: Samo ako nema metalnih ukrasa.
*2: Samo ako nema glazuru koja sadrži metale.
*3: Aluminijsku foliju koristite samo kao zaštitu, pretjerano korištenje može uzrokovati iskrenje.

## Uklanjanje ambalaže

Kada otpakirate pećnicu, provjerite da li je proizvod bez oštećenja. Eventualna oštećenja, ili ako nedostaje neki dio, odmah morate javiti isporučitelju. Pećnica, dijelovi pećnice ili oprema mogu biti omotani zaštitnom folijom. Ako je to tako, morate ukloniti foliju prije korištenja pećnice. Ne ostavljajte uklonjeni materijal za pakiranje na dohvatu maloj djeci. To može biti vrlo opasna igra.

# Kako se koristi vaša mikrovalna pećnica




## Naziv i funkcija dijelova

1. Odjeljak za kuhanje. Obrišite odjeljak nakon uporabe.
2. Prozor. Hranu možete kontrolirati za vrijeme rada mikrovalne pećnice.
3. Vrata pećnice. Za vrijeme pripreme hrane vrata moraju uvijek biti dobro zatvorena.
4. Kuke zasuna i sigurnosni sistem zabravljivanja.
5. Upravljačka ploča.
6. Pogonska osovina okretnog tanjura.
7. Okretni tanjur.
8. Podupirač okretnog tanjura.
9. Roštilj.
10. Rešetka roštilja, koristi se za većinu kuhanja i pečenja/roštiljanja.

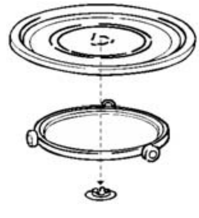
## Postavljanje okretnog tanjura

1. Postavite podupirač okretnog tanjura na dno unutrašnjosti pećnice.
2. Postavite okretni tanjur na vrh podupirača okretnog tanjura kao što je prikazano na slici. Provjerite da li je središte okretnog tanjura sigurno uglavljeno u pogonsku osovinu okretnog tanjura. **Nikada ne postavljajte okretni tanjur naopako.**
• Za vrijeme kuhanja obavezno morate koristiti i okretni tanjur i podupirač okretnog tanjura.
• Sva hrana i spremnici hrane moraju se uvijek postaviti na ovaj tanjur za vrijeme kuhanja.
• Ovaj tanjur se vrti u smjeru kazaljki na satu i u smjeru suprotnom od kazaljki na satu; to je normalno.

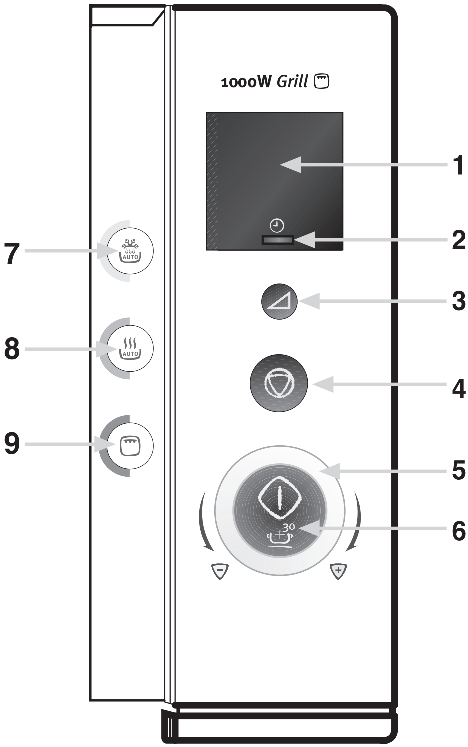
Okretni tanjur

Podupirač s valjčićima

Pogonska osovina okretnog tanjura



# Upravljačka ploča




1. **Pokazivač**
   Prikazuje vrijeme kuhanja, razinu snage i točno vrijeme.

2. **Sat**
   Za podešavanje točnog vremena.

3. **Snaga**
   Za podešavanje željene razine snage mikrovalova.

4. **Zaustavljanje/Poništavanje**
   Za zaustavljanje i pauziranje mikrovalne pećnice.

5. **Okretna kontrola**
   Koristi se za podešavanje željenog vremena kuhanja.

6. **Brzi start**
   Za započinjanje rada mikrovalne pećnice.

7. **Automatsko odleđivanje**
   Koristi se za podešavanje željenog načina odleđivanja.

8. **Automatsko podgrijavanje**
   Koristi se za podešavanje željenog načina podgrijavanja.

9. **Roštilj**
   Koristi se za podešavanje željenog načina roštiljanja ili kombinacije roštiljanja/mikrovalova.

# Podešavanje sata

Pri prvom paljenju mikrovalne pećnice ili po dolasku struje nakon prekida, pokazivač trepti i prikazuje "---".

**Primjer: Podešavanje 4.30**

1. Pritisnite tipku sata
2. Pomoću okretne kontrole podesite vrijeme na "4:00"
3. Pritisnite tipku sata
4. Pomoću okretne kontrole podesite vrijeme na "4:30"
5. Pritisnite tipku sata (Točno vrijeme sad će biti podešeno)

**Napomena: Moguće je prikazati točno vrijeme čak i nakon početka podešenja rada, pritiskom na tipku sata (točno vrijeme biti će prikazano 2 sekunde).**

# Zabravljenje za zaštitu djece

Ova pećnica ima sigurnosnu zaštitu koja sprječava slučajno uključivanje pećnice od strane djece. Nakon što je zabravljenje podešeno, niti jedan dio mikrovalne pećnice neće raditi sve dok sigurnosna zaštita nije poništena.

**Podešavanje:**

1. Pritisnite istovremeno tipke **"Zaustavljanje/Poništavanje"** i **"Sat"**. Na pokazivaču će se prikazati **"L"**.

   Za poništavanje zabravljenja za zaštitu djece, jednostavno istovremeno pritisnite tipke **"Zaustavljanje/Poništavanje"** i **"Sat"**.

# Zaustavljanje pećnice

Postoje dva načina za zaustavljanje pećnice tijekom rada.

1. Pritisnite tipku Zaustavljanje/Poništavanje
   - Pećnicu možete ponovo pokrenuti pritiskom na tipku Start
   - Ponovnim pritiskom na tipku Zaustavljanje/Poništavanje poništit ćete trenutni program.

2. Otvorite vrata
   - Pećnicu možete ponovo pokrenuti zatvaranjem vrata i pritiskom na tipku Start.
   - Ponovnim pritiskom na tipku Zaustavljanje/Poništavanje poništit ćete trenutni program.

# Isključivanje zvučnog signala

Ova pećnica ima mogućnost koja vam dopušta isključivanje zvučnog signala. Kad to podesite isključit ćete svučni signal koji se javlja prilikom pritiskanja tipki, to će također onesposobiti zvučni signal koji se javlja na kraju programa.

**Podešavanje:**

1. Pritisnite istovremeno tipke **"Zaustavljanje/Poništavanje"** i **"Start"**. Na pokazivaču će se prikazati **"OFF"**.

   Za poništavanje, jednostavno istovremeno pritisnite tipke **"Zaustavljanje/Poništavanje"** i **"Start"**.

# Brz start

Pritiskom na tipku **"Start"** omogućeno vam je uključivanje pećnice sa punom snagom (900 W) na 30 sekundi.

Svakim pritiskom na tipku **"Start"** povećat ćete vrijeme kuhanja za 30 sekundi.

# Vodič za podešavanje snage mikrovalova

| **Podešena snaga** | **Preporuka za korištenje** |
|---|---|
| **100W** | **Održavanje topline:** Održava hranu toplom |
| **180W** | Otapanje zamrznute hrane. |
| **300W** | **Ključanje:** Dovršenje ciklusa kuhanja nekih pečenki. Složenci i paprikaš.<br>Zapečena krema od jaja i kolač od sira. |
| **450W** | **Srednje:** Brže odleđivanje i podgrijavanje složenaca i paprikaša.<br>Pečenje kolača. |
| **600W** | **Podgrijavanje:** Podgrijavanje već spravljene hrane.<br>Pečenje većih komada mesa i peradi. |
| **800W** | **Maksimalna snaga:** Ključanje ili podgrijavanje tekućina.<br>Kuhanje povrća. |

# Kuhanje s mikrovalovima

1. Otvorite vrata, smjestite hranu na okretni tanjur. Zatvorite vrata.
2. Pritisnite tipku “Snaga” sve dok ne postignete željenu razinu snage.
3. Namjestite željeno vrijeme okretanjem okretne kontrole.
4. Pritisnite tipku “Start”.

**Pećnica započne s kuhanjem.**

Ako želite isključiti pećnicu tijekom kuhanja, jednostavno pritisnite tipku Zaustavljanje/Poništavanje.

**Napomena: Nakon uporabe, provjerite da ste pritisnuli tipku Zaustavljanje/Poništavanje dva puta, jer ćete tako biti sigurni da je mikrovalna pećnica isključena.**

**Primjer: Kuhanje na 450 W u trajanju 15 minuta**

1. Pritisnite tipku “Snaga” tri puta (**“450”** treba biti prikazano na pokazivaču).
2. Okrenite okretnu kontrolu (**“15:00”** treba biti prikazano na pokazivaču).
3. Pritisnite “Start”. Pećnica će započeti kuhati.

# Kuhanje sa roštiljem

1. Otvorite vrata, smjestite hranu na rešetku roštilja. Zatvorite vrata.
2. Pritisnite tipku “roštilj” dva puta.
3. Namjestite željeno vrijeme okretanjem okretne kontrole.
4. Pritisnite tipku “Start”.

**Pećnica započne s kuhanjem.**

Ako želite isključiti pećnicu tijekom kuhanja, jednostavno pritisnite tipku Zaustavljanje/Poništavanje.

**Napomena: Nakon uporabe, provjerite da ste pritisnuli tipku Zaustavljanje/Poništavanje dva puta, jer ćete tako biti sigurni da je mikrovalna pećnica isključena.**

**Primjer: Kuhanje korištenjem roštilja u trajanju 15 minuta**

1. Pritisnite tipku “Roštilj” jedamput.
2. Okrenite okretnu kontrolu (**“15:00”** treba biti prikazano na pokazivaču).
3. Pritisnite “Start”. Pećnica će započeti kuhati.

**Prije uporabe potrebno je zagrijati roštilj.**
**Za zagrijavanje roštilja, podesite roštilj kako je gore opisano u trajanju 3-4 minute.**

# Kombinirano kuhanje sa mikrovalovima i roštiljem

1. Otvorite vrata, smjestite hranu na rešetku roštilja.
2. Pritisnite tipku “roštilj” dva puta.
3. Namjestite željeno vrijeme okretanjem okretne kontrole.
4. Zatvorite vrata i pritisnite tipku “Start”.

**Pećnica započne s kuhanjem.**

Ako želite isključiti pećnicu tijekom kuhanja, jednostavno pritisnite tipku Zaustavljanje/Poništavanje.

**Napomena: Nakon uporabe, provjerite da ste pritisnuli tipku Zaustavljanje/Poništavanje dva puta, jer ćete tako biti sigurni da je mikrovalna pećnica isključena.**

**Primjer: Kuhanje na 240 W i korištenje roštilja u trajanju 15 minuta**

1. Otvorite vrata.
2. Pritisnite tipku “Roštilj” dva puta.
3. Okrenite okretnu kontrolu (**“15:00”** treba biti prikazano na pokazivaču).
4. Zatvorite vrata i potom pritisnite tipku “Start”. Pećnica će započeti s radom.

**Prilikom kombiniranog kuhanja korištenjem mikrovalova i roštilja nije potrebno predhodno zagrijavanje roštilja.**

# Automatsko odleđivanje

1. Otvorite vrata, smjestite hranu na okretni tanjur.
2. Pritisnite tipku “Automatsko odleđivanje” sve dok željeni program nije postignut.
3. Okrenite okretnu kontrolu sve dok željena količina nije postignuta.
4. Zatvorite vrata.
5. Pritisnite tipku “Start”. **(Pećnica započne s odleđivanjem.)**

**NAPOMENA: Za detaljnije informacije pogledajte donju tablicu.**

Ako želite isključiti pećnicu tijekom kuhanja, jednostavno pritisnite tipku Zaustavljanje/Poništavanje.

**Napomena: Nakon uporabe, provjerite da ste pritisnuli tipku Zaustavljanje/Poništavanje dva puta, jer ćete tako biti sigurni da je mikrovalna pećnica isključena.**

**NAPOMENA: Tijekom automatskog odleđivanja pećnica će automatski odabrati potrebnu snagu mikrovalova i vrijeme kuhanja. Pećnica će se zaustaviti i/ili će se oglasiti zvučni signal tijekom odleđivanja kako bi se omogućilo da promiješate ili okrenete hranu. Pritisnite tipku “Start” kako bi se nastavilo odleđivanje.**

**Tablica odabira za funkcije automatskog odleđivanja:**

| Automatski program | Pritisnite tipku | Veličina | Napomena |
|---|---|---|---|
| Meso | jedamput | 200 – 2000 g | Pećnica će se zaustaviti i/ili će se oglasiti zvučni signal tijekom odleđivanja kako bi se omogućilo da promiješate ili okrenete hranu. Pritisnite tipku “Start” kako bi se nastavilo odleđivanje. |
| Perad | dvaput | 200 – 2000 g | Pećnica će se zaustaviti i/ili će se oglasiti zvučni signal tijekom odleđivanja kako bi se omogućilo da promiješate ili okrenete hranu. Pritisnite tipku “Start” kako bi se nastavilo odleđivanje. |
| Riba | tri puta | 200 – 2000 g | Pećnica će se zaustaviti i/ili će se oglasiti zvučni signal tijekom odleđivanja kako bi se omogućilo da promiješate ili okrenete hranu. Pritisnite tipku “Start” kako bi se nastavilo odleđivanje. |
| Kruh / kolač | četiri puta | 125 – 1000 g | |
| | | za 125 g | Okrenite nakon 10 zvučnih signala, na 30 sekundi |
| | | za 250 g | Okrenite nakon 10 zvučnih signala, na 60 sekundi |
| | | za 375 g | Okrenite nakon 10 zvučnih signala, na 90 sekundi |
| | | za 500 g | Okrenite nakon 10 zvučnih signala, na 120 sekundi |
| | | za 625 g | Okrenite nakon 10 zvučnih signala, na 150 sekundi |
| | | za 750 g | Okrenite nakon 10 zvučnih signala, na 180 sekundi |
| | | za 875 g | Okrenite nakon 10 zvučnih signala, na 210 sekundi |
| | | za 1000 g | Okrenite nakon 10 zvučnih signala, na 240 sekundi |

**Napomena: tijekom odleđivanja kruha/kolača, pećnica će se samo zaustaviti nakon što se oglasi 10 zvučnih signala ako se otvore vrata. Promiješajte ili okrenite hranu i pritisnite tipku “Start” kako bi se nastavilo odleđivanje.**

**Primjer: Automatsko odleđivanje 500 g ribe**

1. Otvorite vrata.
2. Pritisnite tipku “Automatsko odleđivanje” tri puta.
3. Okrenite okretnu kontrolu sve dok se na pokazivaču ne prikaže 500.
4. Zatvorite vrata i pritisnite “Start”. Pećnica će započeti s odleđivanjem.

**Za podrobnije detalje pogledajte tablicu Programi automatskog odleđivanja.**

Kao alternativa automatskom odleđivanju, hranu možete i ručno odleđivati, koristeći snagu mikrovalova 180W. Za ubrzavanje odleđivanja guste hrane preko 450 g, pećnicu možete uključiti na 800W (100%) snage na 1 – 3 minute, potom ju trebate smanjiti na 180W sve dok odleđivanje nije dovršeno.

# Automatsko podgrijavanje

Ovu pećnicu možete koristiti za automatsko podgrijavanje hladnih gotovih obroka, svježeg povrća, komada piletine i zamrznutih peciva.

1. Otvorite vrata, smjestite hranu na okretni tanjur.
2. Pritisnite tipku “Automatsko podgrijavanje” sve dok željeni program nije postignut.
3. Okrenite okretnu kontrolu sve dok željena količina nije postignuta.
4. Zatvorite vrata.
5. Pritisnite tipku “Start”.

**Pećnica započne s kuhanjem.**

**NAPOMENA: Za detaljnije informacije pogledajte donju tablicu.**

Ako želite isključiti pećnicu tijekom kuhanja, jednostavno pritisnite tipku Zaustavljanje/Poništavanje.

**Napomena: Nakon uporabe, provjerite da ste pritisnuli tipku Zaustavljanje/Poništavanje dva puta, jer ćete tako biti sigurni da je mikrovalna pećnica isključena.**

**NAPOMENA: Tijekom automatskog podgrijavanja pećnica će automatski odabrati potrebnu snagu mikrovalova i vrijeme kuhanja.**

Tablica odabira za funkcije automatskog podgrijavanja:

| Automatski program | Pritisnite tipku | Veličina |
|---|---|---|
| Hladni gotovi obroci | jedamput | 300 – 350 g |
| | | 400 – 450 g |
| | | 500 – 550 g |
| Svježe povrće | dvaput | 200 – 250 g |
| | | 300 – 350 g |
| | | 400 – 450 g |
| | | 500 – 550 g |
| | | 600 – 650 g |
| | | 700 – 750 g |
| Komadi piletine | tri puta | 200 – 300 g (1 komad) |
| | | 400 – 500 g (2 komada) |
| | | 600 – 700 g (3 komada) |
| | | 800 – 900 g (4 komada) |
| Zamrznuta peciva | četiri puta | 100 – 150 g (2 komada) |
| | | 200 – 250 g (4 komada) |
| | | 300 – 350 g (6 komada) |

**Primjer: Automatsko podgrijavanje 500 g svježeg povrća**

1. Otvorite vrata.
2. Pritisnite tipku “Automatsko podgrijavanje” dvaput.
3. Okrenite okretnu kontrolu sve dok se na pokazivaču ne prikaže 500 - 550.
4. Zatvorite vrata i pritisnite “Start”. Pećnica će započeti s podgrijavanjem.

**Za podrobnije detalje pogledajte tablicu Programi automatskog podgrijavanja.**

# Tablice

## Preporuke za kuhanje s roštiljem

Sva hrana treba biti smještena na gornju rešetku sa postavljenim nemetalnim tanjurom ispod u koji će se skupljati prolivena hrana i sokovi od pečenja. Time ćete smanjiti čišćenje. Svu hranu okrenite na pola vremena pripreme.

| Hrana | Količina (težina) | Vrijeme kuhanja | Posebne napomene |
|---|---|---|---|
| Tost | 2 kriške | 4 – 5 min | |
| Tost sa sirom | 4 kriške | 6 – 7 min | 4 – 5 min za tost, 2 minute za sir |

## Općenite preporuke za kuhanje s mikrovalovima i roštiljem

Donju rešetku za pečenje na okretnom tanjuru koristite za pečenje govedine i svinjetine, zaštitite tanke dijelove i rubove. Stavite nemetalni tanjur na okretni tanjur, ispod donje rešetke za skupljanje prolivene hrane i soka od pečenja. Hranu okrenite, kako je primjereno, za vrijeme kuhanja.

| Hrana | Količina (težina) | Položaj kontrole snage | Vrijeme pripreme | Posebne napomene |
|---|---|---|---|---|
| Slanina | 4 (100 g) | Mikrovalovi 240W + roštilj | 7 – 9 min | |
| Pečena govedina (s kosti) | 900 g | Samo mikrovalovi 240W | 25 min | Namažite uljem. Začinite solju i paprom. Neka stoji 15 – 20 min nakon kuhanja. |
| Pečena svinjetina (bubrežnjak) | 900 g | Mikrovalovi 240W + roštilj | 5 – 6 min | |
| Svinjski odresci | 2 – 3 (450 g) | Mikrovalovi 240W + roštilj | 20 – 25 min | Namažite uljem. Začinite solju, paprom i paprikom. |
| Pile, polovljeno po duljini, bataci | 450 g | Samo mikrovalovi 600W | 15 – 20 min | Namažite uljem. Začinite solju, paprom i paprikom. |
| | 800 g | Mikrovalovi 240W + roštilj | 25 – 30 min | |
| Zamrznuti hamburger | 4 (200 g) | Mikrovalovi 240W + roštilj | 12 – 15 min | |
| Kobasice | Samo 450 g | Mikrovalovi 240W + roštilj | 10 – 15 min | |
| Riblji odrezak | 2 (350 g) | Mikrovalovi 240W + roštilj | 22 – 24 min | Namažite uljem. Začinite solju i paprom. |
| Zamrznuti krumpir, umak od sjeckanog mesa | 2 (150 g) | Mikrovalovi 240W + roštilj | 16 – 18 min | |

# Preporuke za ručno odleđivanje

Neka hrana kao što su kruh i voće može se uspješno ručno odmrznuti koristeći ovu snagu (180W).

| HRANA | PRIPREMA | Vrijeme odleđivanja | VRIJEME STAJANJA |
|---|---|---|---|
| **Kruh** | | | |
| Mali kruh | Postavite ga na rešetku otpornu na mikrovalove ili na kuhinjski papir. Okrenite na polovici vremena odmrzavanja. | 8–10 min. | 10–15 min. |
| Narezan veliki kruh | Postavite ga na rešetku otpornu na mikrovalove ili na kuhinjski papir. Okrenite na polovici vremena odmrzavanja. | 10–13 min. | 10 min |
| 2 kriške | Postavite na kuhinjski papir. | 45–60 sek. | 5 min. |
| 1 kruh | Postavite na kuhinjski papir. | 45–60 sek. | 5 min. |
| 2 kruha | Postavite na kuhinjski papir. | 1–11/2 min. | 5 min. |
| **Keksi i kolači** | | | |
| Gateau 450g | Izvadite iz omota, stavite na tanjur. | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Kolač od sira 450g | Izvadite iz omota, stavite na tanjur. | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Pita (spravljena) 450g | Izvadite iz omota, stavite na tanjur. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| Kolači 450g | Izvadite iz omota, stavite na tanjur. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| **Maslac** | | | |
| 250g (1 paket) | Ako je omotan folijom, uklonite ju i postavite ga na tanjur. | 3– 4 min. | 5–10 min. |
| **Voće** | | | |
| 225g Voće s mekim bobicama | Postaviti u jednom sloju u plitku posudu. | 5– 6 min. | 5–10 min. |
| 450g Voće s mekim bobicama | Postaviti u jednom sloju u plitku posudu. | 7– 8 min. | 5–10 min. |
| **Obrok** | | | |
| 400g | Pokriti tanjurom ili prianjajućom folijom bez PVC-a. Za podgrijavanje, mikrovalovi na 100% (800 W) u trajanju 3-4 minute. | 7– 8 min | 5–10 min. |
| **Povrće** | | | |
| | Odmrzavanje povrća prije kuhanja nije nužno. Svo povrće može se odmrzavati i kuhati na 100% (800 W). | | |

## Savjeti za odleđivanje

1. Ako niste sigurni bolje je podesiti kraće vrijeme odleđivanja. Hrana će se nastaviti odleđivati tijekom vremena stajanja.
2. Odvojite hranu čim prije.
3. Okrenite veće komade kao npr. zglobove na polovici vremena odleđivanja.
4. Uklonite svu odleđenu hranu čim prije.
5. Uklonite ili otvorite omote prije odleđivanja.
6. Smjestite hranu u veće posude od onih u kojoj je zamrznuta, na taj način biti će olakšano mješanje.
7. Započnite odleđivanje peradi, prsima prema dolje i okrenite na polovici vremena odleđivanja ili u stanci. Osjetljiva područja kao što su vršci krila mogu se zaštiti komadićima folije.

Vrijeme stajanja je važno, posebno za velike komade i gustu hranu koja ne može biti promiješana kako bi se osiguralo da je središnji dio u potpunosti odleđen prije kuhanja.

# Tablica programa automatskog podgrijavanja

| Automatski program | Pritisnite tipku | Vrijeme stajanja | Preporuke |
|---|---|---|---|
| **Hladni gotovi obroci** | Jedamput | 3 minute | Stavite obrok na keramički tanjur i pokrijte folijom za mikrovalnu pećnicu. Ovaj program je prikladan za obroke koji sadrže 3 sastojka (npr. meso sa umakom, povrće i prilozi kao krumpir, riža ili tjestenina) |
| **Svježe povrće** | Dvaput | 3 minute | Izvažite povrće nakon pranja, čišćenja i sjeckanja na manje komade. Stavite ga u stakleni vrč sa poklopcem. Dodajte 45 ml (3 žlice) vode kad kuhate 200 – 450 g, dodajte 60 ml (4 žlice) za 500 – 650 g i 75 ml (5 žlica) za 700 – 750 g. Promiješajte nakon kuhanja. (Kad kuhate veće količine, promiješajte jedamput tijekom kuhanja). |
| **Komadi piletine** | Tri put | 3 minute | Namažite komade piletine uljem i začinima, potom paprom, solju i paprikom. Stavite ih na gornju rešetku kožom prema dolje. Okrenite kad se pećnica oglasi. |
| **Smrznuta peciva** | Četiri puta | 2 minute | Stavite zamrznuta peciva naopačke u krug na metalnu rešetku. Okrenite čim se pećnica oglasi. |

# Tablica programa automatskog odleđivanja

| Vrsta | Vrijeme stajanja | Preporuke |
|---|---|---|
| **Meso** | 20 – 60 minuta | Zaštitite rubove aluminijskom folijom. Kad se oglasi pećnica, okrenite meso. Ovaj program je prikladan za govedinu, janjetinu, svinjetinu, odreske, mljeveno meso. |
| **Perad** | 20 – 60 minuta | Zaštitite batake i vrhove krila aluminijskom folijom. Kad se oglasi pećnica, okrenite perad. Ovaj program je prikladan za cijelo pile kao i za komade piletine. |
| **Riba** | 20 – 50 minuta | Zaštitite rep aluminijskom folijom. Kad se oglasi pećnica, okrenite ribu. Ovaj program je prikladan za cijelu ribu kao i za riblje filete. |
| **Kruh / kolač** | 5 – 30 minuta | Stavite kruh na komad kuhinjskog papira i okrenite, čim se pećnica oglasi. Stavite kolač na keramički tanjur i ako je moguće, okrenite, čim se pećnica oglasi. (Pećnica nastavlja raditi i zaustavlja se kad otvorite vrata). Ovaj program je prikladan za sve vrste kruha, narezan na kriške ili cijeli, kao i za peciva. Peciva posložite u krug. Ovaj program je prikladan za kolače s kvascem, biskvite, kolače od sira i lisnata tijesta. Nije prikladan za hrskava peciva, kolače od voća i s kremom kao ni za kolače sa čokoladnim preljevom. |

## Natuknice o mikrovalnoj pećnici

- Pećnicu uvijek držite čistom – izbjegavajte proljevanje namirnica i ne zaboravite počistiti ispod staklene plitice i unutrašnju stranu vrata.
- Po mogućnosti koristite okruglo ili ovalno posuđe s poklopcem kada kuhate u svojoj mikrovalnoj pećnici.
- Ne koristite metalno posuđe ili posuđe s metalnim dekoracijama. Određeni plastični materijali se mogu rastopiti i iskriviti od vruće hrane.
- Pokrijte hranu kada kuhate. Koristite staklene poklopce, tanjure ili papir otporan na masoću.
- Kolači, kruh i slično mogu se odmrzavati direktno u košari za kruh ili na papirnatom ručniku.
- Ako se smrznuta hrana zagrijava u svom omotu, potrebno ga je otvoriti. Omote koji sadrže metal ili metalne dekoracije ne smijete koristiti osim ako nisu preporučeni za uporabu u mikrovalnoj pećnici. Uklonite metalne kopče i žičane vezice.
- Sitne komadiće aluminijske folije možete koristiti za pokrivanje dijelova koji se lako prekuhaju kao što su pileći bataci.
- Hranu sa ljuskama ili kožom trebate probušiti vilicom - npr. krumpiri i kobasice. Ne kuhajte jaja u mikrovalnoj pećnici jer mogu eksplodirati.
- Velike, debele komade postavite blizu ruba posude i pokušajte narezati hranu na nekoliko jednakih komada. Hranu uvijek postavite u sredinu pećnice.
- Hrana će biti ujednačeno kuhana ako je promiješate ili okrenete nekoliko puta.
- Uvijek podesite kraće vrijeme kuhanja nego što je dano u vašem receptu kako bi izbjegli da se hrana prekuha. Veća količina hrane zahtijeva duže vrijeme.
- Koristite malo ili ništa vode za povrće.
- Koristite manje soli i začina nego za "normalno" kuhanje.
- Začine dodajte na kraju.
- Dopustite nekoliko minuta "stajanja" nakon što se pećnica isključila, kako bi osigurali potpune i ujednačene rezultate kuhanja.
- Uvijek servirajte vruću hranu.
- Koristite držače posuda ili rukavice kada vadite posuđe i hranu iz pećnice.

## Savjeti o mikrovalnoj pećnici

- **Omekšavanje meda**

Ako imate teglu kristaliziranog meda, otklopite ju i stavite u pećnicu, uključite mikrovalove srednje snage na 2 minute.

- **Otapanje čokolade**

Izlomite 100 g čokolade na četvrtaste komade, stavite ih u posudu i zagrijavajte na velikoj snazi 1-2 minute. Dobro miješajte.

- **Omekšavanje ili otapanje maslaca**

Na velikoj snazi za otapanje je potrebno nekoliko sekundi. Maslac ćete najbolje omekšati nježnije, na niskoj snazi.

- **Osvježavanje ili zagrijavanje kruha**

Nekoliko sekundi koristite srednju snagu.

- **Lagano guljenje češnjaka**

Zagrijte 3 do 4 čena češnjaka na jakoj snazi 15 sekundi. Stisnite s jedne strane, dok čenovi ne ispadnu.

- **Voćni sok**

Agrumi će dati više soka ako ih prije cijeđenja 15 sekundi zagrijete na jakoj snazi.

- **Kuhanje kaše**

Kašu ćete lako skuhati u tanjurima/posuđu za posluživanje, bez ljepljivih posuda za pranje. Držite se uputa proizvođača hrane.

# Održavanje i čišćenje

Pećnica uvijek mora biti čista. Ostaci prolivene hrane ili prskanja će privlačiti energiju mikrovalova što će dovesti do zagaranja. To može smanjiti efikasnost pećnice i stvoriti loš miris. Ne dirajte i ne pokušavajte izmijeniti ili popraviti bilo koji dio pećnice. Popravak mora obaviti stručna i ovlaštena osoba.

**Provjerite da li je pećnica isključena i mrežni utikač izvučen iz utičnice prije čišćenja.**

# Čišćenje opreme (okretni tanjur i podupirač)

Očistite ih blagim sredstvom za čišćenje nakon vađenja iz unutrašnjosti pećnice.
Pažljivo rukujte s podupiračem.

**PAŽNJA:** Unutrašnjost pećnice i okretni tanjur postaju vrlo vrući, pa ih nemojte dodirivati odmah po uporabi.

# Čišćenje unutrašnjosti

Uvijek držite unutrašnjost pećnice čistom. Odmah počistite pećnicu ako dođe do prolijevanja ili prskanja hrane. Ostaci na stjenkama pećnice, brtvi vrata i površini vrata apsorbirat će energiju mikrovalova, smanjiti efikasnost pećnice i mogu dovesti do oštećenja unutrašnjosti pećnice. Za uklanjanje ostataka koristite blaga, tekuća sredstva za čišćenje, toplu vodu i meku čistu krpu.

**NIKADA NE KORISTITE ABRAZIVNA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE, SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE KLASIČNIH PEĆNICA ILI JASTUČIĆE OD ČELIČNE VUNE ZA ČIŠĆENJE BILO KOJEG DIJELA MIKROVALNE PEĆNICE.**

Za omekšavanje težih mrlja, zagrijte čašu vode u mikrovalnoj pećnici u trajanju 2-3 minute.

**NIKADA NE KORISTITE NOŽ ILI KAKAV DRUGI ALAT ZA UKLANJANJE MRLJA S POVRŠINE PEĆNICE.**

Za uklanjanje mirisa iz unutrašnjosti pećnice, zagrijte čašu vode sa dvije žlice limunovog soka u trajanju od 5 minuta.

# Čišćenje vanjskog dijela pećnice

Otvorite vrata pećnice kada čistite upravljačku ploču. Na taj način ne može doći do slučajnog neželjenog uključivanja pećnice. Vanjsku površinu pećnice čistite blagim tekućim sredstvom za čišćenje i vodom, nakon čega obrišite čistom vodom ostatke deterdženta. Osušite mekom krpom.

Sredstva za čišćenje prozora u spreju ili višenamjenska kuhinjska sredstva za čišćenje u spreju mogu se isto tako koristiti. Nikada ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, žičane jastučiće za ribanje ili jake kemikalije na vanjskim površinama vaše pećnice. Kako bi se izbjegla oštećenja radnih dijelova, ne dopustite ulijevanje vode u ventilacione otvore.

# Čišćenje roštilja

Element može biti poprskan masnoćom ili uljem tijekom rada pećnice. Pričekajte da se unutrašnjost pećnice ohladi i obrišite poprskane dijelove prije slijedeće uporabe pećnice. Zamrljan roštilj može uzrokovati stvaranje neugodnih mirisa i dim.

Motor okretnog tanjura je zabrtvljen. Ipak, pazite da voda ne prodrije ispod vretena okretnog tanjura pri čišćenju donjeg dijela pećnice.

Kako bi čišćenje unutrašnjosti pećnice bilo lakše, gornji grijači element može biti spušten nježnim povlačenjem elementa roštilja prema dolje. Prije nego što to učinite pazite da element nije vruć.

# Servis i nadomjesni dijelovi

**Ako mikrovalna pećnica ne radi, molimo da provjerite sljedeće prije nego pozovete ovlašteni servis.**

**Ako mikrovalna pećnica ne započinje s radom:**
- Provjerite da je aparat pravilno spojen.
- Provjerite da je utikač pravilno uključen u utičnicu.
- Ako je potrebno, zamijenite osigurač u kabelu, sa novim istovjetnim po snazi.
- Provjerite da u utičnici ima napona tako da uključite neki drugi uređaj.
- Provjerite ispravnost osigurača u domaćinstvu.

**Ako mikrovalovi ne rade:**
- Možda je namještena sigurnosna zaštita za djecu.
- Provjerite da su kontrole pravilno podešene.
- Provjerite podešenje/postupak koristeći uputu za uporabu.
- Provjerite da su vrata pravilno zatvorena. (Ako su dijelovi hrane ili nešto drugo ostali zaglavljeni u otvoru vrata, vrata se neće pravilno zatvoriti i mikrovalna pećnica neće raditi).
- Provjerite da je pritisnuta tipka “Start”.

Ako nakon ovih provjera mikrovalna pećnica i dalje ne radi pravilno, stupite u kontakt sa najbližim ovlaštenim servisnim centrom.

**VAŽNO: Ako pozovete servisera radi jedne od ovdje navedenih smetnji ili zbog pogrešnog rukovanja ili postavljanja mikrovalne pećnice, dolazak neće biti besplatan čak i unutar jamstvenog roka.**

Servisne usluge i nadomjesne dijelove nude ovlašeni Electrolux servisi.
Kada naručujete servisnu uslugu ili dijelove, molimo vas da pripremite točan naziv i model mikrovalne pećnice. Te podatke ćete naći na natpisnoj pločici.
Zapišite ih tako da su vam uvijek pri ruci kada ih trebate.

**Model: EMS 20402**

**Serijski broj: ..........................................................**

**Datum kupnje: .......................................................**

Napomena: Pospremite vaše upute i jamčevni list.

CZ

# Obsah


**Dříve než začnete mikrovlnnou troubu používat** ............................................... **4**

**Technické údaje** ..................................................................................................... **4**

**Bezpečnostní pokyny** ............................................................................................. **5**
- Bezpečnost nádobí .................................................................................................. 5
- Bezpečnostní pokyny při použití grilu..................................................................... 5
- Zkoušení vhodnosti kuchyňského nádobí.............................................................. 6
- Bezpečnost potravin ................................................................................................ 6
- Návod na použití nádobí a příslušenství trouby....................................................... 7
- Vybalení.................................................................................................................... 7

**Jak provozovat vaší mikrovlnnou troubu** ............................................................ **8**
- Popis a funkce jednotlivých dílů ............................................................................. 8
- Instalace otočného talíře ......................................................................................... 8
- Ovládací panel .......................................................................................................... 9
- Nastavování hodin ................................................................................................. 10
- Nastavování dětské pojistky ................................................................................. 10
- Zastavování trouby za provozu.............................................................................. 10
- Vypínání zvukové signalizace................................................................................ 11
- Rychlý start............................................................................................................. 11
- Průvodce nastavování výkonu mikrovlnné trouby ................................................. 11
- Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě ................................................................... 12
- Příprava pokrmů na grilu........................................................................................ 12
- Příprava pokrmů mikrovlnným ohřevem s grilem (kombinace) ............................ 13
- Automatické rozmrazování.................................................................................... 14
- Automatický ohřev ................................................................................................. 15

**Tabulky** .................................................................................................................. **16**
- Doporučení pro použití grilu.................................................................................. 16
- Doporučení pro použití mikrovlnného ohřevu s grilem.......................................... 16
- Návod na manuální rozmrazování ........................................................................ 17
- Tabulka automatického ohřevu.............................................................................. 18
- Tabulka automatického rozmrazování .................................................................. 19

**Rady pro použití mikrovlnné trouby** .................................................................... **20**
**Péče a čištění trouby** ............................................................................................ **21**
- Čištění příslušenství (otočný talíř a vozík) ........................................................... 21
- Čištění interiéru...................................................................................................... 21
- Čištění grilu ............................................................................................................ 21
- Čištění exteriéru..................................................................................................... 21

**Záruční podmínky** ................................................................................................. **22**

**Servis a náhradní díly** ........................................................................................... **23**

**Záruka, servis a náhradní díly** ............................................................................. **24**

## Blahopřejeme vám k nákupu vaší nové mikrovlnné trouby

Děkujeme vám, že jste si vybrali produkt firmy Electrolux. Jsme přesvědčeni, že shledáte tuto novou mikrovlnnou troubu užitečnou a že vám bude výtečným pomocníkem. Bude to vyžadovat nějaký čas se naučit všechny funkce a možnosti vašeho nového kuchyňského pomocníka, stejně, jako jste na to zvyklí u každého nového kuchyňského spotřebiče.

## Dříve než začnete mikrovlnnou troubu používat

Přečtěte si pečlivě celý návod k obsluze a ujistěte se, že při používání vaší nové mikrovlnné trouby Electrolux postupujete podle něj a dosáhli tak co nejlepších výsledků.
Je důležité, aby tato příručka byla uchovávána pro následující použití spolu se spotřebičem. V případě prodeje trouby jinému vlastníkovi nebo kdyby jste se někdy stěhovali, vždy se prosím ujistěte, že tato příručka je v blízkosti spotřebiče i na novém místě a aby se i její nový vlastník mohl seznámit s jejím obsahem.

## Technické údaje

| | |
|---|---|
| **Celkové rozměry** | **Hmotnost:** 13.5 kg |
| | |
| šířka 484 mm | **Objem:** 20 litrů |
| hloubka 376 mm | |
| výška 275 mm | **Napájení** 230V, 50Hz |
| | |
| **Rozměry vnitřního prostoru** | **Jištění** 10 A |
| | |
| Šířka 323 mm | **Příkon** 2300 W |
| hloubka 296 mm | |
| výška 218 mm | **Výkon mikrovlnné části** 800W |
| | |
| | **Výkon grilu** 1000W |

# Bezpečnostní pokyny

- Vestavěné spínače bezpečnostního blokování zabraňují provozování mikrovlnné trouby, když jsou dvířka spotřebiče otevřena.
- Nemanipulujte s nimi a ani se nepokoušejte provozovat troubu s otevřenými dvířky. Provoz s otevřenými dvířky může mít za následek vystavení se záření mikrovlnné energie.
- Nedovolte, aby se na povrchu těsnění dveří nashromáždily zbytky pokrmů nebo čistícího prostředku. Viz část Péče a čištění, kde jsou pokyny pro údržbu uvedeny.
- Nedovolte používat poškozenou troubu do doby než je opravena kvalifikovaným servisním technikem.
- Je obzvláště důležité, aby se dvířka trouby dobře zavírala a nedošlo k poškození: (1) dvířek (pokroucení), (2) závěsů a zámků ( poškození nebo nespolehlivost) (3) těsnění dveří nebo povrchu vlastního těsnění.
- V žádném případě se nepokoušejte troubu opravit svépomocí. Pokusy o opravu nezkušenými osobami mohou vést ke zranění osob nebo k vážnému poškození trouby. Vždy kontaktujte váš místní autorizovaný servis.
- Nikdy nesnímejte vnější kryt, dvířka nebo ovládací panel. Takové jednání vás může vystavit nebezpečí dotyku vysokého napětí.
- Instalujte resp. umístěte tuto troubu pouze v souladu s pokyny pro instalaci, uvedenými v této příručce.
- Tento spotřebič používejte pouze k účelům ke kterým je určen a jak je popsáno v této příručce. V mikrovlnné troubě nepoužívejte přípravky způsobující korozi. Tento typ trouby je speciálně určen pro ohřev, vaření a rozmrazování potravin. Není určen pro průmyslové, laboratorní nebo komerční použití. Každé takové použití by mělo za následek ztrátu záruky na tento spotřebič.
- Nepoužívejte troubu prázdnou. Jestliže není v troubě potravina nebo voda, která absorbuje vyzařované mikrovlnné záření, může se poškodit mikrovlnný zářič (magnetron).
- V případě , že trouba je používána dětmi, je nutné zajistit dohled dospělých.
- Neskladujte spotřebič ve venkovním prostředí. Nepoužívejte ho v blízkosti vody.
- Nepokoušejte se sušit v troubě prádlo nebo papír. Tyto materiály se mohou vznítit.
- Nepoužívejte vnitřní prostor trouby pro skladování. Nenechávejte výrobky z papíru, kuchyňské potřeby nebo potraviny v troubě, když ji nepoužíváte.

### Bezpečnost nádobí

Většina výrobků ze skla, sklokeramiky a žáruvzdorného skla je pro použití v mikrovlnné troubě velice vhodná. Přestože mikrovlnná energie tyto výrobky neohřívá, mohou se ohřát přenosem tepla od v nich ohřátých potravin. Používejte proto pro vyjímání nádob rukavice, určené pro troubu.

### Bezpečnostní pokyny při použití grilu

1. Průhledové sklo dveří se může rozbít, jestliže během grilování na něj vystříkne voda.
2. Při vkládání a vyndávání potravin z trouby používejte vždy rukavice. Nádobí se při grilování ohřívá na vysokou teplotu a mohlo by dojít k vašemu popálení. Pro manipulaci s otočným talířem či vozíkem používejte také rukavice, neboť se také ohřejí na vysokou teplotu.
3. Nikdy se nedotýkejte kovovými částmi průhledového okna dveří, a to jak z vnitřní tak i z vnější strany při vkládání nebo vyjímání pokrmů z trouby. Vnitřní strany dveří a trouby jsou ohřáté na vysokou teplotu, proto dbejte zvýšené pozornosti při manipulaci s grilovanou potravinou v troubě.
4. Nikdy nevkládejte rozpálený otočný talíř nebo nádobí do studené vody a nesnažte se je prudce ochlazovat.
5. Nedávejte žádné předměty na vršek trouby. Při grilování se povrch ohřeje na vysokou teplotu a položené předměty by se mohly teplem zničit.

Je zcela normální, že kolem dvířek trouby za provozu uniká pára nebo že dochází k zamlžení dvířek nebo dokonce k tvorbě vodních kapek pod dvířky. jedná se pouze o kondenzaci vody, která je teplem vypuzená z potravin a nijak tím neovlivňuje funkčnost a bezpečnost vaší mikrovlnné trouby. Dvířka nemají za účel hermeticky troubu uzavírat.

- Nepokoušejte se silou otáčet otočným talířem uvnitř trouby. Můžete tím způsobit její vážné poškození.
- Jestliže při mikrovlnném ohřevu použijete kovové nádobí, tak bude uvnitř trouby vznikat jiskření. Zatavte probíhající ohřev a zkontrolujte nádobí. Budete-li pokračovat v přípravě pokrmu během jiskření, můžete troubu vážně poškodit.
- Věnujte zvláštní pozornost tomu, aby jste v žádném případě neblokovali větrací otvory umístěné nahoře, vzadu, dole a po stranách trouby.

**Nepoužívejte tuto mikrovlnnou troubu pro komerční účely, jelikož byla vyrobena pouze pro použití v domácnostech.**

## Zkoušení vhodnosti kuchyňského nádobí

- Umístěte nádobí do mikrovlnné trouby spolu se sklenicí do poloviny naplněnou vodou. Ohřívejte ji po dobu 1 minuty při výkonu 900W (100%). Jestliže se vám nádobí zdá horké, neměli by jste je pro přípravu pokrmů v mikrovlnné troubě používat. Jestliže se vám zdá vlažné, můžete je používat pro opětovný ohřev, ale ne pro vaření. Má-li pokojovou teplotu, je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Velice vhodné pro použití jsou papírové ubrousky, voskový papír, papírové utěrky, kelímky, krabičky, tácky a kartóny zmrazených potravin. Vždy se přesvědčete, zda jsou plné potravin, aby mohly absorbovat energii a nedocházelo tak k přehřívání.
- Také mnoho typů plastových talířků, tácků, šálků a krabic, spolu s plastovými obaly zmrazených potravin lze v mikrovlnné troubě používat. Vždy dbejte návodu výrobce, budete-li plast používat v troubě. Nepoužívejte plastikové nádobí pro potraviny s vysokým obsahem tuku nebo cukru. Tento typ potravin se ohřeje na vysokou teplotu a plastové obaly by se mohly začít deformovat nebo tavit.
- Kovové nádobí nebo nádobí s kovovými díly a ozdobami nesmí být v mikrovlnné troubě používáno, není-li výslovně určeno pro toto použití.
- Obaly nebo zásobníky s pevnými uzávěry (např. lahve) nesmějí být v troubě používány pro vaření mikrovlnným ohřevem.
- Buďte opatrní při snímání vík či poklopů nádob po tepelné přípravě pokrmu či nápoje, náhle uniklá pára by mohla způsobit opaření.

**Upozornění:** **Nikdy nenechávejte troubu bez dozoru, když v ní ohříváte nebo vaříte pokrmy uložené v papírových, plastových nebo jiných hořlavých materiálech. Když zpozorujete kouř unikající z trouby, tak ji neotvírejte, ale troubu vypněte a počkejte do doby než tvorba kouře ustane.**

## Bezpečnost potravin

- Nikdy neohřívejte v troubě potraviny v plechovkách. Vždy přendejte potravinu do vhodné nádoby.
- Mikrovlnná trouba není vhodná pro smažení na tuku, protože nelze dobře kontrolovat teplotu oleje a tím by mohlo docházet k nebezpečným situacím.
- Popcorn lze připravovat pouze v nádobí k tomu určenému nebo v originálním balení, které je výslovně určeno pro mikrovlnný ohřev. Přípravu popcornu mějte vždy pod dohledem.
- Potraviny s pevnou slupkou, kůží nebo pod membránou propíchejte, aby jste tak zabránili roztržení způsobeným nahromaděnou párou pod povrchem. Jablka, brambory, kuřecí játra a vaječné žloutky jsou typické příklady potravin, které musí být propíchané.

**Upozornění:** Ohříváte-li v troubě kapaliny, jako např. polévky, omáčky a nápoje které se mohou ohřát nad teplotu varu bez typického projevu varu (bubláním). Jedná se o tzv. utajený var a ten se projevuje okamžitým prudkým varem. Aby jste zabránili tomuto efektu, postupujte dle tohoto návodu:

1. Nepoužívejte nádoby s ostrými vnitřními hranami a úzkými hrdly.
2. Pokrmy nepřehřívejte.
3. Zamíchejte kapalinu v nádobě, před jejím vložením do trouby. Opětovně ji zamíchejte v polovině doby plánované doby ohřevu.
4. Po ohřátí ponechejte nádobu s kapalinou chvíli v troubě "odpočinout", poté ji před opatrným vyjmutím z trouby opět zamíchejte.

- Některé potraviny, jako například celá vejce ve skořápce nebo uzavřené zavařovací sklenice mohou v troubě explodovat. proto je nikdy v troubě neohřívejte. Někdy i ztracená vejce (vajíčka bez skořápky) mohou v troubě během přípravy explodovat. Proto vždy propíchněte žloutek, přiklopte víko a po přípravě jej nechejte ještě 1 minutu přiklopené.

**Poznámka:**

- Nepokoušejte se silou otáčet otočným talířem uvnitř trouby. Můžete tím způsobit její vážné poškození.
- Jestliže při mikrovlnném ohřevu použijete kovové nádobí, tak se bude uvnitř trouby obvykle jiskřit. Zastavte probíhající ohřev a zkontrolujte nádobí. Budete-li pokračovat v přípravě pokrmu během jiskření, můžete troubu vážně poškodit.
- Dbejte, aby nedocházelo k ucpání ventilačních otvorů, umístěných na horní, spodní, zadní a obou bočních stranách trouby.

**Nepoužívejte tuto troubu pro komerční účely.**

**Tato mikrovlnná trouba je vyrobena a určena pouze pro použití v domácnostech.**

**Dodržujte tento návod k použití.**

# Návod na použití nádobí a příslušenství trouby

Ve vaší mikrovlnné troubě může být používána poměrně široká škála druhů nádobí vyrobených z různých materiálů. Abyste zabránili jak poškození použitých pomůcek a nádobí, tak i vlastní trouby, používejte pouze ty druhy, které jsou pro konkrétní způsob přípravy doporučené. Seznam v tabulce byl připraven pro vaší orientaci.

| Materiál | Nádobí | Vybraný ohřev | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Mikrovlnný ohřev | Grilování | Mikrovlnný ohřev a grilování |
| Keramika a sklo | tvrzené sklo | ANO | ANO | ANO |
| | žárovzdorné sklo | ANO*1 | ANO | ANO*1 |
| | sklo s kovovým dekorem | NE | NE | NE |
| | olovnatý křišťál | NE | NE | NE |
| Porcelán | bez kovového dekoru | ANO | ANO | NE |
| Pálená hlína*2 | | ANO | ANO | ANO |
| Plasty | teplovzdorné pro mikrovlnné trouby | ANO | NE | NE |
| | plastové obaly | ANO | NE | NE |
| Kovy | pečící pánve | NE | ANO | NE |
| | hliníkové fólie*3 | ANO | ANO | ANO |
| Papír | šálky, talířky, ubrousky | ANO | NE | NE |
| | voskový papír | ANO | NE | NE |
| Dřevo | | NE | NE | NE |
| Příslušenství | grilovací rošt | NE | ANO | ANO |
| | otočný talíř | ANO | ANO | ANO |
| | vozík talíře | ANO | ANO | ANO |

ANO: Nádobí a příslušenství vhodné pro použití NE: Nádobí a příslušenství nevhodné pro použití

*1 Pouze bez kovových součástek

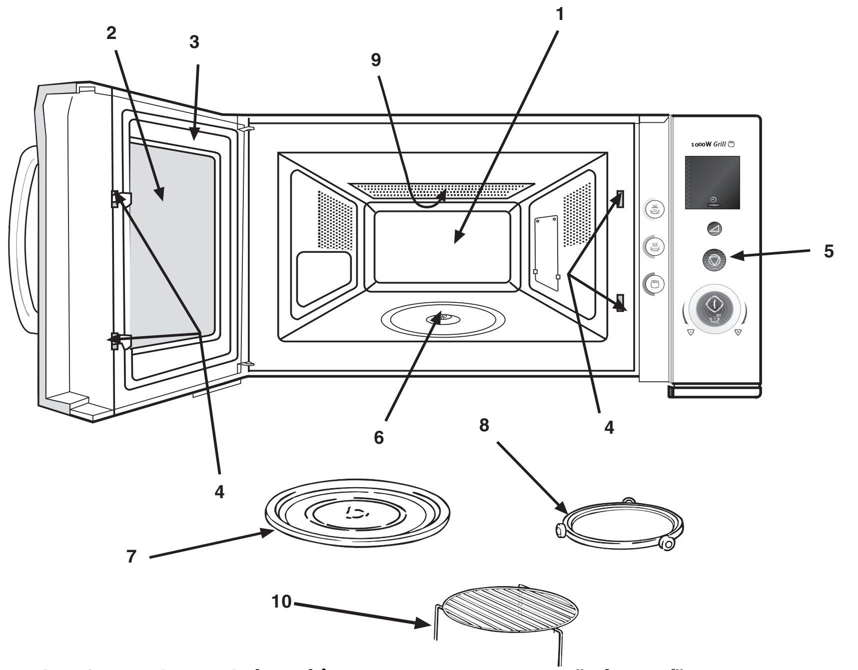
*2 Pouze v případě, kdy glazura neobsahuje kovy

*3 Poznámka: Hliníkovou fólii používejte pouze za účelem stínění mikrovlnného záření, nadbytečné množství může způsobit vznik elektrického oblouku

**Vybalení**

Poznámka: Když troubu vybalíte, zkontrolujte, že není poškozená. Zjištěné vady nebo chybějící díly je třeba co nejrychleji nahlásit vašemu prodejci. Trouba, součásti trouby a příslušenství mohou být zabaleny do ochranné fólie. Je-li tomu tak, je nutné ji před použitím trouby odstranit. Neponechávejte obalové materiály volně dostupné malým dětem, aby si s nimi mohli hrát. Mohlo by to být velice nebezpečné.

# Jak provozovat vaší mikrovlnnou troubu




## Popis a funkce jednotlivých dílů

1. Vlastní prostor trouby. Po použití tento prostor dobře vyčistěte.
2. Prohlížecí okénko, pomocí něhož je možné kontrolovat přípravu pokrmu.
3. Dvířka trouby, které při provozu trouby musí být vždy pevně uzavřeny.
4. Západky zámku a bezpečnostní blokovací systém.
5. Ovládací panel.
6. Hnací hřídel otočného talíře.
7. Otočný talíř.
8. Vozík otočného talíře.
9. Gril.
10. Grilovací rošt, používaný při většině grilování, pečení a vaření.

## Instalace otočného talíře

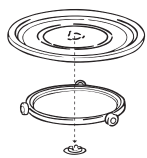
1. Vložte vozík otočného talíře na dno vnitřního prostoru.
2. Položte otočný talíř navrch vozíku jak je naznačeno na obrázku. Ujistěte se, že středový výstupek bezpečně zapadl do hnací hřídele. **Nikdy nesmíte položit otočný talíř obráceně.**

- Otočný talíř s vozíkem musí být vždy použity během užívání trouby
- Veškeré potraviny a nádoby s potravinami musí být vždy položeny na tomto otočném talíři
- Otočný talíř se otáčí jak ve směru tak i proti směru hodinových ručiček a je to normální funkce tohoto zařízení.

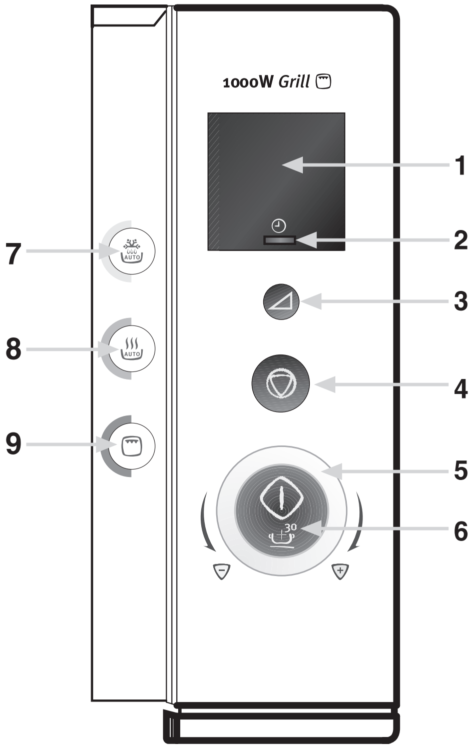
Otočný talíř

Vozík

Hnací hřídel



# Ovládací panel




1. **Displej**
   Na displeji se dle použité funkce budou ukazovat následující údaje: doba tepelné přípravy, úroveň energie a hodiny.

2. **Hodiny**
   Tlačítkem se nastavuje aktuální čas.

3. **Energie**
   Tlačítkem se nastavuje požadovaná úroveň energie.

4. **Zastavení/Přerušení**
   Tlačítkem se buď přerušuje nebo zastavuje chod trouby.

5. **Otočný ovládač**
   Otočným ovládačem se volí požadovaná doba tepelné přípravy.

6. **Rychlý start**
   Tlačítkem se uvádí trouba do chodu.

7. **Automatické rozmrazování**
   Tlačítkem se nastavuje požadovaná rozmrazovací funkce.

8. **Automatický ohřev**
   Tlačítkem se nastavuje požadovaná ohřívací funkce.

9. **Gril**
   Tlačítko se používá k nastavení grilu nebo kombinace grilu a mikrovlnného ohřevu.

## Nastavování hodin

Jestliže vaší mikrovlnnou troubu poprvé zapnete do elektrické sítě nebo dojde k výpadku elektrické energie, tak na displeji bude blikat symbol"----"

**Příklad: Nastavení 4:30**

1. Stiskněte tlačítko Hodiny
2. Nastavte hodnotu "4:00" pomocí otočného ovládače
3. Stiskněte tlačítko Hodiny
4. Nastavte hodnotu "4:30" pomocí otočného ovládače.
5. Stiskněte tlačítko Hodiny. (Zvolený čas je tak nastaven)

**Poznámka:** **Během provozu trouby je možné stlačením tlačítka Hodiny zviditelnit na displeji po dobu 2 sekund aktuální čas.**

## Nastavování dětské pojistky

Tento spotřebič je vybaven bezpečnostním zařízením, které zamezí náhodné spuštění při manipulaci dětmi. Po nastavení této pojistky nelze ovládat žádnou funkci trouby až do doby než se pojistka opět odblokuje.

**Nastavení:**

1. Stiskněte současně tlačítka "**Zastavení/Přerušení**" a "**Hodiny**". Na displeji se objeví symbol "**L**".

   Funkci opět zrušíte současným stisknutím tlačítek "**Zastavení/Přerušení**" a "**Hodiny**".

## Zastavování trouby v provozu

Troubu během provozu lze zastavit dvěma způsoby:

1. PřerušeníMazání"
   - Troubu můžete opět zapnout stisknutím tlačítka "Start"
   - Opětovným stisknutím tlačítka "Zastavení/Přerušení" opětovně spustíte nastavený program.

2. Otevřením dvířek trouby
   - Troubu můžete opětovně zapnout po zavření dvířek pomocí tlačítka "Start".
   - Opětovným stisknutím tlačítka "Zastavení/Přerušení" zrušíte nastavený program.

# Vypínání zvukové signalizace

Tato trouba je vybavena funkcí, která umožňuje vypnout zvukovou signalizaci. Vyřazením této signalizace se nebude ozývat žádný signál při stisknutí tlačítka nebo na konci jednotlivých programů.

**Nastavení:**

1. Stiskněte současně tlačítka "**Zastavení/Přerušení**" a "**Start**". Na displeji se objeví nápis "**OFF**".

   Funkci opět jednoduše zrušíte současným stisknutím tlačítek "**Zastavení/Přerušení**" a "**Start**".

# Rychlý start

Stisknutím tlačítka "**Start**" spustíte maximální mikrovlnný výkon 900W po dobu 30 sekund.

Po každém dalším stisknutím tlačítka "**Start**" prodloužíte tento druh ohřevu o 30 sekund.

# Průvodce nastavování mikrovlnné trouby

| Nastavení výkonu | Doporučené použití |
|---|---|
| **100W** | Udržování horkého pokrmu |
| **180W** | Roztavení zmrzlých pokrmů |
| **300W** | **Udržování mírného varu:** Dokončování pokrmů - například některé typy pečeně, dušené maso a pokrmy v rendlíku.<br>Svítky a jemné koláče (např. tvarohový) |
| **450W** | **Střední:** rychlejší rozmrznutí hotových pokrmů v rendlíku<br>Pečení dortů a piškotových těst |
| **600W** | **Opětovné ohřátí:** opětovné ohřátí předvařených pokrmů a pokrmů v rendlíku.<br>Pečení kousků masa a drůbeže |
| **800W** | **Maximální výkon:** vaření a ohřívání tekutin.<br>Vaření zeleniny<br>Předehřátí zapékací mísy |

# Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě

1. Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na otočný talíř. Zavřete dveře trouby.

2. Tiskněte tlačítko "Energie" a nastavte požadovaný výkon

3. Nastavte otočný ovladač na požadovanou hodnotu doby přípravy.

4. Stiskněte tlačítko "Start". **Trouba začíná pracovat.**

Jestliže chcete troubu vypnout, jednoduše stiskněte tlačítko "Zastavení/Přerušení".

**Poznámka: Abyste po použití trouby zabezpečili zrušení nastaveného programu, stiskněte 2x tlačítko "Zastavení/Přerušení".**

**Příklad: Vařit při výkonu 450W po dobu 15 minut**

1. Stiskněte 3x tlačítko "Energie" a na displeji se objeví symbol "**450**"
2. Otočte ovladač na hodnotu "**15:00**". Údaj je viditelný na displeji.
3. Stiskněte tlačítko "Start". Trouba začne nyní pracovat.

# Příprava pokrmů na grilu

1. Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na grilovací rošt. Zavřete dveře trouby.

2. Stiskněte 1x tlačítko "Gril".

3. Otočným ovladačem nastavte dobu přípravy na požadovanou hodnotu.

4. Stiskněte tlačítko "Start". **Trouba začíná pracovat.**

Jestliže chcete troubu vypnout, jednoduše stiskněte tlačítko "Zastavení/Přerušení".

**Poznámka: Abyste po použití trouby zabezpečili zrušení nastaveného programu, stiskněte 2x tlačítko "Zastavení/Přerušení".**

**Příklad: Grilovat po dobu 15 minut**

1. Stiskněte 1x tlačítko "Gril"
2. Otočte ovladač na hodnotu "15:00". Údaj je viditelný na displeji.
3. Stiskněte tlačítko "Start". Trouba začne nyní pracovat.

**Před použitím grilu je nutné troubu krátce předehřát. Pomocí předchozího návodu troubu po dobu 3-4 minut předehřejte.**

## Příprava pokrmů mikrovlnným ohřevem s grilem (kombinace)

1. Otevřete dveře trouby, vložte pokrm na grilovací rošt. Zavřete dveře trouby.

2. Stiskněte tlačítko "gril" tolikrát, dokud se nenastaví požadovaný stupeň kombinovaného ohřevu.

3. Otočným ovladačem nastavte dobu přípravy na požadovanou hodnotu.

4. Zavřete dvířka a stiskněte tlačítko "Start". **Trouba začíná pracovat.**

Jestliže chcete troubu vypnout, jednoduše stiskněte tlačítko "Zastavení/Přerušení".

**Poznámka: Abyste po použití trouby zabezpečili zrušení nastaveného programu, stiskněte 2x tlačítko "Zastavení/Přerušení".**

---

**Příklad: Grilovat spolu s mikrovlnným ohřevem 450W po dobu 15 minut**

---

1. Otevřete dveře trouby
2. Stiskněte 3x tlačítko "Gril".
3. Otočte ovladač na hodnotu "15:00". Údaj je viditelný na displeji.
4. Stiskněte tlačítko "Start". Trouba začne nyní pracovat.

---

**Při použití tohoto programu není nutné troubu předhřívat.**

| Nastavení kombinovaného ohřevu | Stisknout tlačítko | Výkon grilu | Výkon mikrovlnného ohřevu |
|---|---|---|---|
| Combi 1 | 2 x | Plný | 600 W |
| Combi 2 | 3 x | Plný | 450 W |
| Combi 3 | 4 x | Plný | 300 W |

# Automatické rozmrazování

1. Otevřete dvířka a pokrm umístěte na otočný talíř
2. Stiskněte tlačítko automatického rozmrazování dokud se nezobrazí požadovaná funkce.
3. Otáčejte otočným voličem dokud není nastavené požadované množství pokrmu.
4. Zavřete dvířka.
5. Stiskněte start (trouba začne rozmrazovat)

**POZNÁMKA: Bližší informace v tabulce níže.**
Pokud chcete zastavit troubu během přípravy jednoduše stiskněte tlačítko Stop/Clear.

**POZNÁMKA: Po použití se ujistěte, že jste stiskli tlačítko Stop/Clear dvakrát, takže je trouba definitivně vypnuta.**

**POZNÁMKA:** **Během automatického rozmrazování trouba automaticky zvolí potřebný mikrovlnný výkon a dobu rozmrazování. Trouba se po určité fázi rozmrazování zastaví a/nebo zazní zvukový signál pro možnost promíchání nebo otočení pokrmu. Stiskněte tlačítko Start a rozmrazování bude pokračovat.**

**Tabulka funkcí Automatického vaření:-**

| Auto Program | Stisknout Tlačítko | Velikost Porce | Poznámka |
|---|---|---|---|
| **Maso** | Jednou | **200 - 2000g** | **Trouba se ve fázi rozmrazování zastaví pro možnost promíchání nebo otočení pokrmu. Stiskněte Start pro pokračování.** |
| **Drůbež** | Dvakrát | **200 - 2000g** | **Trouba se ve fázi rozmrazování zastaví pro možnost promíchání nebo otočení pokrmu. Stiskněte Start pro pokračování.** |
| **Ryby** | Třikrát | **200 - 2000g** | **Trouba se ve fázi rozmrazování zastaví pro možnost promíchání nebo otočení pokrmu. Stiskněte Start pro pokračování..** |
| **Chléb / Koláče** | Čtyřikrát | **125 - 1000g** | |
| | | **pro 125g** | **Otočte po 10 signálech. po 30 sekundách** |
| | | **pro 250g** | **Otočte po 10 signálech. po 60 sekundách** |
| | | **pro 375g** | **Otočte po 10 signálech. po 90 sekundách** |
| | | **pro 500g** | **Otočte po 10 signálech. po 120 sekundách** |
| | | **pro 625g** | **Otočte po 10 signálech. po 150 sekundách** |
| | | **pro 750g** | **Otočte po 10 signálech. po 180 sekundách** |
| | | **pro 875g** | **Otočte po 10 signálech. po 210 sekundách** |
| | | **pro 1000g** | **Otočte po 10 signálech. po 240 sekundách** |

**Poznámka:** **Během rozmrazování chleba/koláčů se trouba zastaví pouze pokud během 10 zvukových signálů otevřete dvířka. Promíchejte nebo otočte pokrm a stiskněte tlačítko Start pro pokračování rozmrazování.**

**Příklad: Automaticky rozmrazit 500g ryby.**

1. Otevřete dvířka
2. Stiskněte tlačítko Automatického rozmrazování třikrát
3. Otáčejtete otočným voličem dokud se neobjeví 500 na displeji.
4. Zavřete dvířka a stiskněte Start. Trouba začne rozmrazovat.

**Pro podrobnější informace nahlédněte do tabulky programů Automatického rozmrazování.**
Alternativně můžete místo Automatického rozmrazování rozmazovat manuálně volbou mikrovlnného výkonu na 180W. K urychlení rozmrazování větších kusů nad 450g (1lb) můžete po dobu 1-3 minut rozmrazovat na výkon 800W (100%) a potom výkon snížit na 180W do úplného rozmrazení.

# Automatický ohřev

Tato mikrovlnná trouba lze použít pro automatické ohřátí hotového studeného pokrmu, čerstvé zeleniny, kuřecích kousků a zmrzlých rohlíků.

1. Otevřete dvířka trouby a pokrm položte na otočný talíř.
2. Stiskněte tlačítko "Automatický ohřev" tolikrát, dokud se nenastaví požadovaný stupeň automatického ohřevu.
3. Otočný ovladač nastavte na hmotnost pokrmu.
4. Zavřete dvířka trouby.
5. Stiskněte tlačítko "Start". Trouba začíná ohřívat.

**Poznámka: více informací naleznete v tabulce dole.**

Jestliže chcete funkci rozmrazování zrušit, stiskněte tlačítko "Zastavení/ Mazání".

**Poznámka: Abyste po použití trouby zabezpečili zrušení nastaveného programu, stiskněte 2x tlačítko "Zastavení/Mazání".**

**Poznámka: Během automatického ohřevu trouba sama nastaví požadovaný výkon a čas.**

**Tabulka automatické funkce ohřevu :-**

| Automatický program | Stiskněte tlačítko | Velikost porce |
|---|---|---|
| **Studené hotové pokrmy** | 1 x | 300 – 350 g |
| | | 400 – 450 g |
| | | 500 – 550 g |
| **Čerstvá zelenina** | 2 x | 200 – 250 g |
| | | 300 – 350 g |
| | | 400 – 450 g |
| | | 500 – 550 g |
| | | 600 – 650 g |
| | | 700 – 750 g |
| **Kousky kuřete** | 3 x | 200 – 300 g (1 kus) |
| | | 400 – 500 g (2 kusy) |
| | | 600 – 700 g (3 kusy) |
| | | 800 – 900 g (4 kusy) |
| **Zmrzlé rohlíky** | 4 x | 100 – 150 g (2 kusy) |
| | | 200 – 250 g (4 kusy) |
| | | 300 – 350 g (6 kusů) |

**Příklad: Automatický ohřev 500g čerstvé zeleniny.**

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte 2x tlačítko "Automatický ohřev".
3. Otočný ovladač nastavte na hodnotu 500-550. údaj je viditelný na displeji.
4. Zavřete dvířka trouby a stiskněte tlačítko "Start". Trouba začíná ohřívat.

**Další informace naleznete v tabulkách pro ohřev.**

# Tabulky

**Doporučení pro použití grilu**

Všechny grilované pokrmy položené na grilovacím roštu, by měli mít pod s sebou dostatečně velkou záchytnou misku na odkapávající šťávy a padající kousky pokrmů. Tím ušetříte na čase údržby.

| Potravina | Množství (hmotnost) | Doba přípravy | Poznámka |
|---|---|---|---|
| Toast (topinka) | 2 krajíce | 4 – 5 minut | |
| Toast (topinka) se sýrem | 4 krajíce | 6 - 7 minut | 4 – 5 min. topinka, 2 min. sýr |

**Doporučení pro použití mikrovlnného ohřevu s grilem**

Použijte grilovací rošt položený na otočném talíři pro pečení hovězího nebo vepřového masa, ochraňte tenké části a okraje. Položte dostatečně velkou záchytnou misku pod rošt na zachytávání kapajících šťáv a padajících kousků pokrmů. Grilované kusy během přípravy dostatečně obracejte.

| Potravina | Množství (hmotnost) | Pozice nastavení výkonu | Doba přípravy | Poznámka |
|---|---|---|---|---|
| slanina | 4 (100g) | Combi 3 | 7 - 9min | |
| pečené hovězí s kostí | 900g | Mikrovlny 600 W<br>Combi 2 | 25 min<br>5 - 6 min | Potřete olejem. Okořeňte solí a pepřem. Nechejte po tepelné úpravě 15-20 min odležet |
| pečené vepřové (panenka) | 900g | | | |
| vepřové kotlety | 2-3 (450g) | Combi 2 | 20 - 25 min | Potřete olejem. Okořeňte solí, paprikou a pepřem. |
| kuře,<br>půlená stehna | 450g<br>800g | Combi 1<br>Combi 1 | 15 - 20min<br>25 - 30 min | Potřete olejem. Okořeňte solí, paprikou a pepřem. |
| zmrzlý hamburger | 4 (200g) | Combi 2 | 12 - 15 min | |
| párky | 450g | Combi 1 | 10 - 15 min | |
| rybí steak | 2 (350g) | Combi 3 | 22 - 24 min | Potřete olejem. Okořeňte solí a pepřem. |
| zmrzlé brambory, sekaná masa | 2 (150g) | Combi 2 | 16 - 18 min | |

# Návod na ruční rozmrazování

Některé potraviny jako chléb a ovoce mohou být rozmraženy manuálně pomocí tohoto návodu při výkonu 180W.

| POTRAVINA | PŘÍPRAVA | Doba rozmrazování | DOBA ODPOČINKU PO ROZMRAZENÍ |
|---|---|---|---|
| chléb a pečivo | | | |
| malý bochník | Položit na papírový ubrousek nebo na podložku vhodnou do mikrovlnné trouby. Otočit ho v půlce doby rozmrazování | 8 -10 min | 10-15 min |
| nakrájený velký bochník | Položit ho na papírový ubrousek nebo na podložku vhodnou do mikrovlnné trouby. Otočit ho v půlce doby rozmrazování | 10-13 min | 10 min |
| 2 krajíce | Položit je na papírový ubrousek. | 45-60 sec | 5 min |
| 1 kus pečiva | Položit ho na papírový ubrousek. | 45-60 sec | 5 min |
| 2 kusy pečiva | Položit je na papírový ubrousek. | 1-1,5 min | 5 min |
| koláče a cukrovinky | | | |
| krémový dort 450g | Vybalit z obalu, položit na talíř | 9-11 min | 15-30 min |
| jemný koláč 450g | Vybalit z obalu, položit na talíř | 9-11 min | 15-30 min |
| plněný koláč 450g | Vybalit z obalu, položit na talíř | 7-9 min | 15-30 min |
| máslové pečivo | Vybalit z obalu, položit na talíř | 7-9 min | 15-30 min |
| máslo | | | |
| 250g / 1 balení | Vybalit z obalu a položit na talíř | 3-4 min | 5-10 min |
| ovoce | | | |
| 225g měkké bobuloviny | Položit do jedné vrstvy do mělké misky | 5-6 min | 5-10 min |
| 450g měkké bobuloviny | Položit do jedné vrstvy do mělké misky | 7-8 min | 5-10 min |
| porce pokrmu na talíři (400g) | Zakrýt poklopem nebo fólií (ne z PVC). Ohřát při 100%výkonu mikrovln (800W) po dobu 3-4 min | 7-8 min | 5-10 min |
| zelenina | | | |
| | Není nutné ji před vařením rozmrazovat. Veškerá zelenina může být rozmražena a dále zpracovávána při 100% (800W) výkonu trouby | | |

**Tipy pro rozmrazování**

1. Je lepší pokrm neúplně rozmrazit než obráceně. Pokrm se rozmrazí v době odpočinku po vypnutí ohřevu.
2. Jednotlivé díly pokrmů od sebe co nejdříve oddělujte.
3. Větší kusy, jako například kus masa, v polovině doby rozmrazování otočte.
4. Co nejdříve odebírejte rozmražené kusy.
5. Odstraňte všechny obaly nebo je alespoň v průběhu rozmrazování otevřete.
6. Pokrm vložte do větší nádoby než ve které byl zamrazen. pokrm se tak bude lépe míchat.
7. Celé kusy drůbeže začněte rozmrazovat v poloze prsy dolů a přibližně v polovině doby rozmrazování je otočte. Citlivé díly (např. konce křídel) zabalte do jemné fólie.

Dobu odpočinku po rozmrazení je velice nutné dodržet a to speciálně u velkých kusů pokrmů, které se nedají míchat. Tím se zajistí dokonalé rozmrznutí i vnitřních částí pokrmu.

# Tabulka automatického ohřevu

| Automatický program | Stiskněte tlačítko | Doba odpočinku | Doporučení |
|---|---|---|---|
| **Studený hotový pokrm** | 1 x | 3 minuty | Pokrm položte na porcelánovou misku a zakryjte ji fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro potraviny složené ze 3 částí (např. maso s omáčkou, zelenina a příloha jako rýže, brambory, těstoviny). |
| **Čerstvá zelenina** | 2 x | 3 minuty | Po umytí a rozkrájení na přibližně stejně velké kousky zeleninu zvažte. Vložte ji do skleněné nádoby s víkem. Přidejte 45 ml (3 polévkové lžíce) vody na 200-450g zeleniny, přidejte 60 ml (4 polévkové lžíce) vody na 500-650g a přidejte 75 ml (5 polévkových lžic) vody na 700-750g zeleniny. Po uvaření zamíchejte. Větší objem zeleniny míchejte i během vaření. |
| **Kousky kuřete** | 3 x | 3 minuty | Kousky masa potřete solí, pepřem a paprikou okořeněným olejem. Položte je na vyšší rošt kůží vespod. Po zvukovém signálu kousky masa otočte. |
| **Zmrzlé rohlíky** | 4 x | 2 minuty | Vložte zmrzlé rohlíky horní stranou dolů do kruhu na rošt. Po zvukovém signálu je otočte. |

# Tabulka automatického rozmrazování

| Skupina pokrmu | Doba odpočinku | Doporučení |
|---|---|---|
| **Maso** | 20 - 60 minut | Okraje masa zakryjte kousky alobalu. Po zvukové signalizaci maso otočte. tento program je vhodný pro hovězí, skopové a vepřové maso. Dále pro kotlety, steaky, řízky a mleté maso. |
| **Drůbež** | 20 - 60 minut | Konce křidýlek a stehen zakryjte kousky alobalu. Po zvukové signalizaci maso otočte. Tento program je vhodný jak pro celé kusy kuřat, tak i pro jednotlivé porce. |
| **Ryby** | 20 - 50 minut | Ocas a ploutve ryby zakryjte kousky alobalu. Po zvukové signalizaci rybu otočte. Tento program je vhodný jak pro celé ryby, tak i pro jednotlivé porce. |
| **Chléb / Pečivo** | 5 - 30 minut | Chléb položte na kousek potravinového papíru a otočte po zaznění zvukového signálu. Je-li to možné, tak kousky pečiva položte na porcelánový talířek a po zaznění zvukového signálu je otočte. Trouba si uchová program v paměti a po otevření dveří se zastaví.Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba a to jak v celku tak i nakrájený na krajíce. Dále je vhodný pro rohlíky a bagety. Rohlíky rozložte do kruhu. Tento program je dále vhodný pro všechny druhy kynutých těst, bábovek, koláčů a listového těsta.<br>Není vhodný pro ovocné a krémové dorty, pro zákusky s čokoládovou polevou a z křehkého pečiva. |

## Rady pro použití mikrovlnné trouby

- Vždycky udržujte troubu v čistotě-zamezte přetékání a vytékání tekutin přes okraj nádob. Nezapomeňte vždy vyčistit vnitřek trouby včetně otočného talíře.
- Při přípravě pokrmů v troubě přednostně používejte kulaté nebo oválné mísy s pokličkou.
- Nepoužívejte kovové nebo kovem zdobené mísy. Některé plastové materiály se mohou od teplých pokrmů tavit nebo deformovat.
- Při přípravě pokrmy zakrývejte. Používejte skleněné pokličky, talíře nebo nepromastitelný papír.
- Pečivo, chléb a podobné potraviny mohou být rozmrazovány přímo v košíku na chléb nebo v papírovém ubrousku.
- Jestliže zmrazené potraviny ohříváte v jejich obalu, měli byste obal otevřít. Obaly obsahující kov nebo kovové ozdoby, které nejsou výslovně doporučeny pro ohřev v mikrovlnné troubě, se nesmí v troubě používat. Odstraňte kovové sponky a úvazky.
- Menší kusy alobalu můžete použít na zakrytí částí, které se snadno přehřívají, jako např. kuřecí křidýlka.
- Potraviny se slupkou nebo kůží by se měli před přípravou propíchat vidličkou, jako např. brambory nebo párky ve střívku. Nikdy nevařte v mikrovlnné troubě celá vejce, mohla by explodovat.
- Velké, silné kusy dávejte k vnějšímu okraji nádoby a snažte se větší kusy porcovat na stejně velké kousky. Vždy umisťujte nádoby do středu trouby.
- Potraviny se budou rovnoměrněji ohřívat, budete-li je během přípravy promíchávat nebo obracet.
- Vždy nastavte nižší dobu přípravy než je doporučeno, zabráníte tím převaření pokrmu. Čím jsou porce pokrmů větší, tím delší doba bude potřebná pro jejich přípravu.
- Na přípravu zeleniny nepoužívejte žádnou nebo minimální množství vody.
- Používejte menší množství koření a soli než pro "normální" vaření.
- Kořeňte pokrmy až po přípravě v troubě.
- Po přípravě v troubě ponechejte pokrm několik minut "odpočinout", aby byla zajištěna úplná a rovnoměrná tepelná příprava.
- Vždy se ujistěte, že pokrmy před podáváním na stůl jsou řádně tepelně zpracovány.
- Při vyjímání nádobí a pokrmů z trouby používejte buď držáky k tomu určené nebo rukavice pro mikrovlnné trouby.

## Tipy a Triky

- **Změknutí medu**

  Máte-li med, který je již ve sklenici zcukernatělý, tak ze sklenice odstraňte víčko a vložte sklenici do trouby. Použijte střední hodnoty mikrovln po dobu 2 minut.

- **Tavení čokolády**

  Nalámejte 100g tabulku čokolády na čtverečky vsypte je do nádoby a zahřívejte při vysokém výkonu po dobu 1-2 minut za dobrého promíchávání.

- **Rozpouštění nebo měknutí másla**

  Rozpouštění zabere několik sekund při vysokém výkonu. Měknutí je lépe provádět při nižším výkonu po delší dobu.

- **Ohřátí nebo "oživení" staršího chleba**

  Použijte střední hodnoty výkonu po dobu několika sekund.

- **Jak jednoduše oloupat česnek**

  Zahřejte 3-4 stroužky česneku při vysokém výkonu po dobu 15 sekund. Stiskněte jeden konec, dokud se neodloupne slupka.

- **Příprava ovocného džusu**

  Citrusové plody vydají více šťávy, jestliže je před vymačkáním po dobu 15 sekund ohřejete při vysokém výkonu.

- **Vaření vločkové kaše**

  Vločkovou kaši jednoduše připravíte bez nepříjemného lepivého zašpinění. Viz návod výrobce.

# Péče a čištění trouby

Mikrovlnná trouba musí být vždy čistá.Zbytky přeteklých pokrmů a rozstříknutých zbytků spotřebovávají mikrovlnnou energii a ta může zapříčinit i jejich vznícení. Zároveň se tím snižuje účinnost trouby a dochází ke vzniku nepříjemných pachů. Nepokoušejte se manipulovat s žádným nastavovacím prvkem nebo provádět opravu jakékoliv části trouby svépomocí. Opravy může provádět jen kvalifikovaný pracovník autorizovaného servisu.

Před čištěním se ujistěte, že trouba je odpojena od elektrické sítě.

# Čištění příslušenství (otočný talíř a vozík)

Příslušenství vyndejte z trouby a venku je za pomocí jemného mycího prostředku vyčistěte. S vozíkem otočného talíře manipulujte velice opatrně.

Upozornění: **Vnitřek trouby, otočný talíř a vozík talíře se ohřívají na vysokou teplotu, proto se jich bezprostředně po vypnutí trouby nedotýkejte.**

# Čištění interiéru

Vždy udržujte vnitřek trouby v čistotě. Vyčistěte všechny skvrny po rozlitých pokrmech a odstraňte všechny zbytky pokrmů.Neodstraněné zbytky ulpěné na stěnách trouby, těsnění dveří a dveří pohlcují mikrovlnné záření a tím snižují účinnost trouby. Mohou také zapříčinit poškození vnitřku trouby. K čištění používejte jemné tekuté mycí prostředky, horkou vodu a měkký, čistý hadřík.

**Nikdy k čištění jakékoliv části mikrovlnné trouby nepoužívejte abrazivní mycí prostředky a ani komerční čističe trub nebo ocelovou drátěnku.**

K uvolnění silně ulpěných nečistot nechejte v troubě po dobu 2-3minuty vařit hrnek s vodou.

**Nikdy se nepokoušejte k odstranění nánosů použít nůž nebo jiný kuchyňský nástroj.**

**Pro odstranění zápachu z vnitřního prostoru trouby nechejte vařit po dobu asi 5 minut hrnek s vodou, do které jste přidali 2 čajové lžičky citrónové šťávy.**

# Čištění grilu

Po použití grilu mohou být části grilu znečištěné rozstřikovaným tukem. Počkejte až se vnitřek trouby ochladí a pak pečlivě vytřete všechny mastné skvrny. Usazená mastnota na topném tělese může při dalším použití grilu způsobovat nepříjemný zápach a tvorbu kouře.

Motor pohonu otočného talíře je utěsněn. Přesto se snažte o to, aby voda nepronikala do otvoru pro náhon při čištění dna trouby.

**Abyste mohli troubu dobře vyčistit, je možné horní grilovací těleso sklopit lehkým povytažením z trouby ven. Před manipulací s grilovacím tělesem se přesvědčete, že není horké.**

# Čištění exteriéru

Před čištěním ovládacího panelu otevřete dvířka trouby. Tím zabráníte tomu, aby nedošlo k nechtěnému zapnutí trouby.Vnější povrch trouby je třeba čistit vodou s neagresivním mycím prostředkem a poté přetřít pouze čistou vodou, aby se odstranil zbylý mycí prostředek. Nakonec troubu vytřete do sucha měkkým suchým hadříkem.

**Můžete také použít sprejové čističe oken nebo univerzální kuchyňské čistící prostředky. Nikdy nepoužívejte na mytí vnějších částí abrazivních mycích prostředků, drátěnek nebo agresivních chemikálií. Aby nedošlo k poškození pracovních částí trouby, nedovolte, aby se do větracích otvorů dostala voda.**

# Záruční podmínky

Firma Electrolux nabízí tyto záruční podmínky prvnímu zákazníkovi tohoto spotřebiče:

1. Záruka je platná po dobu 24 měsíců, od doby kdy byl spotřebič prodán prvnímu zákazníkovi, což musí být potvrzeno dokladem o nákupu nebo podobným dokumentem. Záruka nepokrývá komerční užití tohoto spotřebiče
2. Záruka je platná na všechny vady vzniklé chybnou výrobou nebo vadou materiálu. Záruka se nevztahuje na vady způsobené nesprávným používáním, hrubým zacházením, špatnou instalací, poškozením z vnějšku jiným objektem, špatnou údržbou, neautorizovanými modifikacemi nebo pokusy o opravu, komerčním používáním nebo nedodržením pravidel vyjmenovaných v přiložené příručce. Záruka se dále nevztahuje na žárovky, vyjímatelné skleněné nebo plastické díly.
3. Prodejce musí neprodleně informovat nejbližším autorizované servisní centrum o požadavku na záruční opravu. Electrolux si vyhrazuje právo určit, kde se oprava provede (např. doma u zákazníka, v místě instalace nebo v servisní dílně)
4. Záruka se vztahuje na bezplatnou výměnu náhradních dílů a na potřebnou práci.
5. Opravy prováděné v době záruky neprodlužují celkovou dobu záruky na spotřebič. Díly vyměněné při opravě se stávají majetkem firmy Electrolux.
6. Práva zákazníka určena zákonem nejsou těmito záručními podmínkami zpochybněna.

# Servis a náhradní díly

**Jestliže spotřebič nefunguje správně, tak ještě před tím, než budete kontaktovat autorizovaný servis proveďte následující kontroly:**

**Jestliže se trouba nezapnula:**
- Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena na elektrickou síť.
- Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunutá.
- Zkontrolujte zda případný vypínač či jistič vedoucí k troubě je zapnutý.
- Zkontrolujte, zda je zásuvka funkční a to zapojením jiného spotřebiče do používané zásuvky.
- Zkontrolujte stav pojistky v domácím rozvodu.

**Jestliže trouba nepracuje:**
- Může být aktivovaná dětská pojistka.
- Zkontrolujte, zda jsou voliče správně nastavené
- Zkontrolujte , že veškeré korekce a použité postupy odpovídají tomuto návodu k použití.
- Přesvědčete se, že dveře trouby jsou pevně zavřené. (Jestliže zbytky potravy nebo jiné díly překáží správnému zavření dveří, tak trouba nepůjde zapnout)
- Zkontrolujte, zda je tlačítko "start" vymáčknuté.

**Důležité:**
**Jestliže přivolaný technik zjistí, že porucha je způsobená nesprávnou instalací nebo používáním, tak vám náklady spojené s jeho návštěvou budou účtovány i v případě, že trouba je stále v záruční době.**

**Servis a náhradní díly**

Jestliže bude nutné vaší mikrovlnou troubu opravit nebo budete chtít koupit některý náhradní díl, kontaktujte prosím vaše místní Servisní středisko Electrolux.

Po zavolání do autorizovaného servisu budete dotazován na následující informace:
1. Vaše jméno, adresa a PSČ
2. Vaše telefonní číslo
3. Přesný popis poruchy
4. Číslo a sériové číslo modelu (naleznete je na typovém štítku)
5. Datum nákupu spotřebiče

Jestliže je váš spotřebič stále v záruce, musíte se ujistit, že jste provedli veškeré kontroly (viz nahoře). **V opačném případě vám budou naúčtovány náklady spojené s přivolaným servisním technikem, nebude-li to závada elektrická nebo mechanická. V případě záručních oprav bude nutné zároveň předložit doklad o prodeji spotřebiče.**

# Záruka, servis a náhradní díly

Přečtěte si tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedené rady a pokyny. V mnoha případech si budete moci vyjasnit jakékoli pochybnosti sami a tudíž vyhnout se zbytečným voláním do servisu. Předchozí části nazvané "Co dělat, když ..." a "Servis" obsahují doporučení, co by se mělo zkontrolovat dříve, než zavoláte servisního technika.
Jestliže po těchto kontrolách závada stále existuje, zavolejte vaše nejbližší autorizované servisní středisko Electrolux.
Ujistěte se, že můžete sdělit model a seriové číslo spotřebiče. Tyto informace naleznete na datovém štítku přístroje.
Originální náhradní díly lze koupit od autorizovaných středisek servisu Electrolux.

**Podmínky záruky**

My, výrobce, zaručujeme, že jestliže během 24 měsíců od data zakoupení tohoto spotřebiče Electrolux se tento spotřebič nebo jakákoli jeho část ukážou jako vadné pouze z důvodu vadného zpracování nebo vadného materiálu, provedeme podle našeho uvážení buď opravu nebo výměnu téhož bez placení za práci, materiál nebo přepravu za předpokladu, že:
- spotřebič byl správně instalován a používán pouze na napětí uvedené na štítku jmenovitých hodnot
- spotřebič byl používán pouze pro normální domácí účely a v souladu s pokyny výrobce pro provoz a údržbu
- na spotřebiči neprováděla servis, údržbu ani opravu jiná než námi autorizovaná osoba, která spotřebič nerozebírala ani s ním jinak nemanipulovala
- všechny servisní práce podle této záruky musí provádět servis Electrolux nebo jím autorizované středisko
- každý vyměněný spotřebič nebo vyměněná vadná součást se stanou naším vlastnictvím
- tato záruka platí vedle vašich zákonných nebo jinak právně podložených práv
- rozhodující podmínky záruky jsou uvedeny na záručním listu

**Výjimky** - tato záruka se nevztahuje na:
- poškození nebo požadavky vzniklé v důsledku přepravy, nesprávného použití nebo nedbalosti, výměny žárovek a snímatelných částí ze skla nebo plastických hmot
- náklady spojené s požadavky na odstranění závad spotřebiče, který je nesprávně instalován
- spotřebiče, které jsou používány v komerčním prostředí včetně pronajímaných
- země Evropského společenství. Lze použít standardní záruku, ale zajištění, že spotřebič splňuje normy platné v příslušné zemi, kam byl spotřebič dopraven, je na zodpovědnosti a na náklady vlastníka. Může být vyžadován doklad o koupi.

Model..............................................................

Číslo výrobku (E/PNC No.)............................

Seriové číslo (F/Serial. No.)...........................

eventuelně KD ... ... ... / ...

V případě technických problémů vám bude i náš značkový servis kdykoliv k dispozici, volejte 2 6112 6112. Adresy:

Servisní středisko Electrolux
Hanusova ulice
140 21 Praha 4
Tel.: 2 6112 6112

**Bezpečnost**
Přečtěte si tento návod a varovná upozornění na začátku tohoto návodu. Výrobce nezodpovídá za vady způsobené nesprávně používaným výrobkem nebo výrobkem používaným pro jiné účely než jsou účely specifikované v tomto návodu.

# Tartalomjegyzék


**A mikrohullámú sütő használata előtt** 4

**Műszaki adatok** 4

**Biztonsági tudnivalók** 5
Edények biztonsága 5
Biztonsági tudnivalók grillel való főzéskor 5
A főzőedények alkalmasságának vizsgálata 6
Az ételek biztonsága 6
Sütőedények és tartozékok 7
Kicsomagolás 7

**Hogyan működik a mikrohullámú sütő?** 8
Fő részek megnevezése és funkciói 8
Forgótányér behelyezése 8
Kezelőpanel 9
Az óra beállítása 10
Gyermekbiztonsági zár 10
A sütő leállítása 10
A hangjelzés kikapcsolása 11
Gyors kezdés 11
Mikrohullámú teljesítmény táblázat 11
Mikrohullámú főzés 12
Főzés grillel 12
Sütés mikrohullám és grill kombinálásával 13
Automatikus felolvasztás 14
Automatikus felmelegítés 15

**Táblázatok** 16
Javaslatok grillel való sütéshez 16
Javaslatok mikrohullámmal és grillel való sütéshez 16
Kézi felolvasztási tudnivalók 17
Automatikus felmelegítési programtáblázat 18
Automatikus felolvasztási programtáblázat 19

**Mikrózási tanácsok** 20

**Tisztítás és ápolás** 21
Tartozékok tisztítása (forgótányér és támasz) 21
Belső tisztítás 21
Grill tisztítása 21
Külső tisztítás 21

**Üzemzavarok - pótalkatrészek** 22

**Jótállás** 22

# Gratulálunk az új mikrohullámú sütő megvásárlásához

Köszönjük, hogy Electrolux terméket választott. Meggyőződésünk, hogy nagyon hasznosnak találja majd az új mikrohullámú sütőt, amely nagyszerű segítőtársa lesz. Mint minden konyhai készülék, ez is megköveteli, hogy megismerje a fő részeket és azok funkcióit, mivel a készülék nélkülözhetetlen lesz majd az Ön számára.

# A mikrohullámú sütő használata előtt

Mielőtt a készülékét használatba venné, feltétlenül olvassa el ezt a Használati útmutatót. Az Electrolux mikrohullámú sütő használatakor a legjobb eredmény elérése érdekében tartsa be a Használati útmutatóban leírtakat. Figyelmesen olvassa el a tudnivalókat. Ügyeljen arra, hogy a Használati útmutató mindig a rendelkezésére álljon.
Ha a készüléket eladja, vagy elajándékozza, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak, hogy Ő is tisztában legyen a készülék működésével és megismerje a vonatkozó biztonsági útmutatásokat is. A használatba vétel előtt jól ismerje meg a kezelőelemeket, a különböző funkciókat és kövesse az ajánlásokban leírtakat is.

# Műszaki adatok

| | | |
|---|---|---|
| Külső méretek | Szélesség | 484 mm |
| | Mélység | 376 mm |
| | Magasság | 275 mm |
| Sütőtéri méretek | Szélesség | 323 mm |
| | Mélység | 296 mm |
| | Magasság | 218 mm |
| | Űrtartalom | 20 liter |
| Teljesítmény-felvétel | | 2300 W |
| Mikrohullámú teljesítmény | | 800 W |
| Grill teljesítmény | | 1000 W |
| Tömeg | | 13.5 kg |
| Feszültség | | 230V/50Hz |
| Biztosíték igény | | 10A |
| Zajkibocsátás | | 60 dB(A) |

CE Ez a készülék megfelel az alábbi irányelveknek:

– 73/23/EWG - 1973.02.19 (kisfeszültségű irányelv a változásokkal bezárólag)
– 89/336/EWG - 1989.05.03. (EMC-irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag)

# Biztonsági tudnivalók

- A beépített biztonsági kapcsoló megakadályozza, hogy nyitott ajtónál működjön a mikrohullámú sütő.
- Ne próbálja meg "bütykölni" a kapcsolót és ne próbálkozzon a sütő nyitott ajtóval történő működtetésével sem, mert az a mikrohullámú energia veszélyes kijutását eredményezheti.
- Ne hagyja a kifröccsent étel- és tisztítószer maradványokat rárakódni az ajtót tömítő felületekre. Vegye figyelembe a tisztításra vonatkozó fejezet előírásait.
- Különösen fontos, hogy a sütőajtó tökéletesen zárjon, ne legyen sérült, vagy deformálódott (1). A zsanéroknak (2) és a zárszerkezetnek biztonságosnak, az ajtó tömítésének (3) és a tömítő felületeknek kifogástalan állapotban kell lenni.
- Soha ne próbálkozzon saját maga a készülék javításával. A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti. Hiba esetén forduljon a kijelölt szervizhez.
- Soha ne távolítsa el a készülék külső burkolatát, az ajtót, vagy a kezelőpanelt. A nagyfeszültség rendkívül veszélyes.
- A készülék elhelyezésénél vegye figyelembe az „**Elhelyezési tudnivalók**” című fejezet előírásait.
- A készüléket kizárólag az Útmutatóban leírtak figyelembe vételével használja. Ne használjon maró vegyi anyagokat a készülékben. Ezt a típusú sütőt kifejezetten háztartási ételek melegítésére, főzésére és felolvasztására tervezték. Nem alkalmas ipari, laboratóriumi, vagy kereskedelmi használatra, amely rendeltetésellenes használatnak minősül és nem vonatkozik rá a jótállás.
- Ne működtesse a sütőt a forgótányér és ételek behelyezése nélkül. Amennyiben a sütőben nincs étel, vagy víz, amelyek képesek a mikrohullámú energia elnyelésére, akkor károsodhat a magnetron.
- Ha gyerekek tartózkodnak a készülék közelében, akkor az csak felügyelet mellett üzemeltethető.
- Ne tárolja a készüléket a szabadban. Ne használja víz közelében sem.
- Ne próbáljon ruhaneműt, vagy újságpapírt szárítani a mikróban, mert azok meggyulladhatnak.
- Ne használja a sütőteret tárolási célra. Ne hagyjon benne papírtermékeket, főzőedényeket, vagy ételeket, amikor nem használja.

## Edények biztonsága

A legtöbb üveg, üvegkerámia- és hőálló üvegedény kiválóan alkalmas a mikrohullámú sütőben történő használatra. Bár a legtöbb üveg- és kerámia edény nem nyeli el a mikrohullámú energiát, ezek az edények mégis nagyon felforrósodhatnak, mivel átveszik a bennük lévő étel hőjét. Ezért a sütőedényeket mindig kesztyűvel megfogva kell kivenni a készülékből.

## Biztonsági tudnivalók grillel való főzéskor

1. Az ajtó üvegablaka eltörhet, ha grillezéskor víz fröccsen a forró felületre.
2. Használjon mindig védőkesztyűt a sütőbe való bepakoláshoz, illetve az edények kivételéhez. Az edények nagyon felforrósodnak, ezért legyen nagyon óvatos. A forgótányér és a fém rács szintén nagyon felforrósodik, ezért azok kivételéhez is használjon kesztyűt.
3. Sem bepakoláskor, sem pedig kipakoláskor ne érintse meg fém eszközzel az ajtó üvegablakát sem belülről, sem kívülről. Az ajtó belseje is és a sütő belseje is nagyon forró, ezért legyen óvatos az étel keverésekor.
4. Sem a forgótányért, sem pedig az edényeket ne helyezze forró vízbe és ne próbálja meg azokat gyorsan lehűteni.
5. Ne tegyen semmilyen tárgyat a sütő tetejére. A tető a használat során felforrósodik és a ráhelyezett tárgy károsodhat a hőtől.

Az ajtó körül kiáramló gőz ugyanúgy, mint az ajtó alatt megjelenő vízcseppek a működés természetes velejárói. Ezek a jelenségek az étel hője miatt keletkeznek és nincsenek kihatással a készülék biztonságára. Az ajtó tömítettsége csak a mikrohullámú energia kijutását gátolja meg, a gőzét nem.

- Ne erőltesse kézzel a forgótányér forgását, mert hibás működést eredményezhet.
- Amennyiben a mikró működése közben szikrázás fordul elő, akkor azt fém, vagy fémtartalmú edény okozza. A folyamatos szikrázás károsíthatja a készüléket. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki és ellenőrizze az edényt.
- Ha az edény deformálódik, akkor hagyja abba a sütést és válasszon másik edényt.
- Ügyeljen arra, hogy semmi ne zárja el a sütő szellőző nyílásait.

⚠ **A mikró kizárólag háztartási célra készült. Ne használja kereskedelmi célra.**

## A főzőedények alkalmasságának vizsgálata

- Helyezze a főzőedényt a mikróba egy fél pohár vízzel együtt. Melegítse egy percig 800 W-os (100%) teljesítményen. Ha a főzőedény felforrósodik, akkor az nem alkalmas mikrózásra. Ha csak éppen meleg, akkor melegítésre használható, de főzésre nem. Ha az edény szobahőmérsékletű maradt, akkor alkalmas a mikróban történő főzésre.
- A papírtálcák, zsírpapírok, papírtörölközők, tányérok, csészék, fagyasztó tálcák és kartonpapírok nagyon kényelmes edények. Mindig töltse őket tele étellel, hogy elnyeljék az energiát, mert így elkerülheti az edények túlmelegedését.
- Sokfajta műanyag edény, pl. tálca, tányér, doboz, stb. alkalmas a mikrohullámú sütőben történő használatra. Mindig kövesse a gyártó ajánlását. A túl zsíros, vagy magas cukortartalmú ételek esetében azonban kerülje el ezeknek az edényeknek a használatát, mivel a magas hőmérséklet miatt ezek könnyen megolvadhatnak.
- Ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül, amikor műanyag, papír, vagy más könnyen éghető edényben melegít, vagy főz. Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót és hagyja az ajtót zárva, amíg a füst megszűnik.
- Fém- és fémdíszítésű edények nem használhatók a mikróban, kivéve a speciálisan erre a célra tervezett edényeket.
- Szűk nyílású edények (üvegek) nem használhatók a mikrohullámú főzésre.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében óvatosan vegye le a fedőt, vagy távolítsa el az edényt.

**VIGYÁZAT! Ne hagyja a mikrohullámú sütőt felügyelet nélkül, sőt időről időre ellenőrizze, amikor műanyag edényben, papírban, vagy más éghető anyagú edényben melegíti benne az ételt. Ha füstöt észlel, akkor ne nyissa ki az ajtót, hanem kapcsolja ki a készüléket, vagy válassza le az elektromos hálózatról addig, amíg a füstképződés megszűnik.**

## Az ételek biztonsága

- Az ételeket mindig alkalmas tárolóedényben melegítse.
- Ne használja a készüléket fritőzésre, mert az olaj/zsír hőfoka nem szabályozható és könnyen meggyulladhat.
- A mikróban csak olyan kukorica pattogtatása végezhető, amelyet kifejezetten mikróban történő elkészítésre gyártottak. Ezt a műveletet tilos felügyelet nélkül végezni.
- A nem porózusos, héjas ételek bőrét szurkálja meg, hogy a keletkező gőzök kijuthassanak. Néhány élelmiszernél gondoskodni kell a külső burok kiszúrásáról (alma, burgonya, csirkebőr, tojáshéj), hogy a keletkező gőzöktől az élelmiszer ne "robbanjon" szét.

**Vigyázat!** Amikor folyadékot melegít, pl. levest, szószt, italt, akkor a forráspont feletti túlfűtés miatt a folyadék kifuthat. Hogy ezt elkerülhesse, tartsa be a következőket:

1. Ne használjon egyenes oldalú, szűk szájú edényt.
2. Kerülje el a túlfűtést.
3. Kavarja fel a folyadékot, mielőtt beteszi a készülékbe, majd a melegítés félidejében a kavarást ismételje meg.
4. A melegítés után rövid ideig hagyja a folyadékot állni a készülékben, majd keverje meg és óvatosan vegye ki az edényt.

- Néhány élelmiszer, mint pl. egész tojás, valamint néhány edény, pl. zárt lekvárosüveg szétrobbanhatnak a készülékben. Rántotta sütésénél szúrja ki a tojás sárgáját, majd takarja le és hagyja 1 percig állni, mielőtt eltávolítja a fedőt.

**FIGYELEM:**

- Ne erőltesse a forgótányér forgását kézzel. Meghibásodást okozhat.
- Amennyiben a mikró működése közben szikrázás fordul elő, akkor azt fém, vagy fémtartalmú edény okozza. A folyamatos szikrázás károsíthatja a készüléket. Ilyenkor azonnal kapcsolja ki és ellenőrizze az edényt.
- Ha az edény deformálódik, akkor hagyja abba a sütést és válasszon másik edényt.
- Ügyeljen arra, hogy semmi ne zárja el a sütő szellőző nyílásait.

# Sütőedények és tartozékok

A mikrózáshoz számos eszköz és anyag használható. Egy adott főzési / sütési módhoz biztonsági okok miatt mindig a legalkalmasabb eszközöket és anyagokat válassza ki. Vegye figyelembe az alábbi táblázatot.

| Anyag | Edény | Mikrohullámú főzés | Grillezés | Mikrohullámú főzés és grillezés |
|---|---|---|---|---|
| Kerámia és üveg | Főzőedény | IGEN | IGEN | IGEN |
| | Hőálló üvegáru | IGEN*1 | IGEN | IGEN*1 |
| | Üvegáru fémdíszítéssel | NEM | NEM | NEM |
| | Ólomkristály | NEM | NEM | NEM |
| Porcelán | Fémdíszítés nélkül | IGEN | IGEN | NEM |
| Agyagedény*2 | | IGEN | IGEN | IGEN |
| Műanyag | Hőálló mikrohullámú sütőbe | IGEN | NEM | NEM |
| | Műanyag csomagoló anyag | IGEN | | |
| Fém | Fémsütő serpenyő | NEM | IGEN | NEM |
| | Alumínium fólia*3 | IGEN | IGEN | IGEN |
| Papír | Csésze, tányér, papírtörölköző | IGEN | NEM | NEM |
| | Zsírpapír | IGEN | NEM | NEM |
| Fa | | NEM | NEM | NEM |
| Tartozékok | Forgótányér | IGEN | IGEN | IGEN |
| | Forgótányér támasz | IGEN | IGEN | IGEN |
| | Grillrács | NEM | IGEN | IGEN |

IGEN: Használható edények és tartozékok NEM: Az edények és tartozékok használatát kerülni kell.

*1 Csak ha nem tartalmaz fémdíszítést.
*2 Csak ha nem tartalmaz fémet.
*3 MEGJEGYZÉS: Az alumínium fóliát csak árnyékolási célra (pl. csirkeláb) használja, mert különben szikrázást okozhat.

## Kicsomagolás

**Figyelem:** Amikor kicsomagolta a sütőt, feltétlenül ellenőrizze, hogy a szállítás közben nem érte-e valamilyen sérülés a készüléket. A sérült, vagy hiányzó részekkel rendelkező sütőt tilos üzembe helyezni, azt azonnal vissza kell vinni az eladás helyére. A sütőt is és a tartozékokat is védőfólia boríthatja. A sütő használata előtt ezt a védőfóliát (amennyiben van) el kell távolítani. Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a csomagoló anyagokkal. A csomagoló anyagok veszélyesek lehetnek a gyerekek számára.

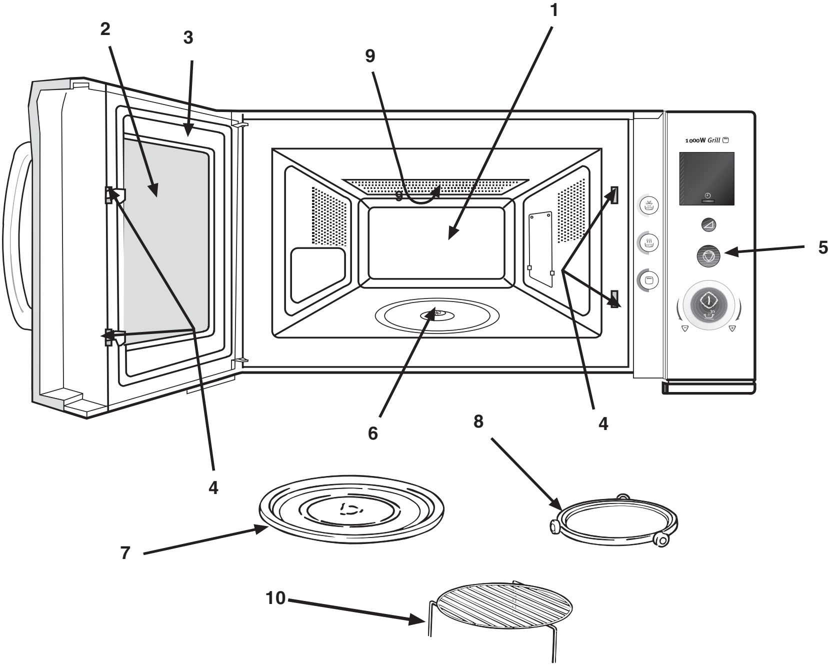
## Csatlakoztatás a hálózatra

A sütőt a gyártó bekötött csatlakozó vezetékkel és dugóval szállítja, amelyet 230 V 50 Hz-es földelt konnektorba kell csatlakoztatni. A földelés minimálisra csökkenti a rövidzárlat kockázatát. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a lakás elektromos hálózatának adatai megegyeznek-e a fent leírtakkal.

Megjegyzés: Ha a sütőt hosszabbítón keresztül csatlakoztatja a hálózatra, akkor annak is földelt kivitelűnek kell lennie.

**FIGYELEM!** Tilos a készüléket földeletlen konnektorból üzemeltetni.
Ha a megfelelő földelt konnektor nem áll a rendelkezésére, akkor arra illetékes szakemberrel kell a megfelelő kiépíttetésről gondoskodnia.

# Hogyan működik a mikrohullámú sütő?




**Fő részek megnevezése és funkciói**

1. Sütőtér – a használat után törölje ki a sütőteret.
2. Átlátszó ablak – a sütő működése közben figyelemmel kísérheti a készülő ételt.
3. Sütőajtó – sütés közben az ajtónak szilárdan záródnia kell.
4. Kampós zárnyelv – ez a biztonsági ajtózár rendszer része.
5. Kezelőpanel
6. Forgótányért meghajtó tengely
7. Forgótányér – speciális hőálló üvegből készült. Sütés-főzéskor erre a tányérra kell a tartóba elhelyezett ételt rakni.
8. Forgótányér támasz – úgy helyezze be a sütő aljára, hogy jól megtartsa a forgótányért.
9. Grill fűtőbetét

Grillrács – a legtöbb grillezéshez és barnításhoz használható

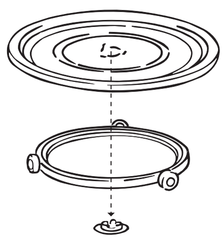
**Forgótányér behelyezése**

1. Helyezze a forgótányér támaszt a sütő aljára.
2. Helyezze a forgótányért a meghajtó tengelyre a képen látható módon. Ügyeljen arra, hogy a forgótányér megfelelően illeszkedjen a meghajtó tengelyre. **Soha ne tegye be a forgótányért lefelé fordítva.**
   – Sütés-főzéskor a forgótányér támaszt és a forgótányért is használni kell.
   – Az edénybe helyezett ételt mindig a forgótányérra kell betenni.
   – A forgótányér az óramutató járásával azonos és ellentétes irányba is foroghat. Ez teljesen normális.

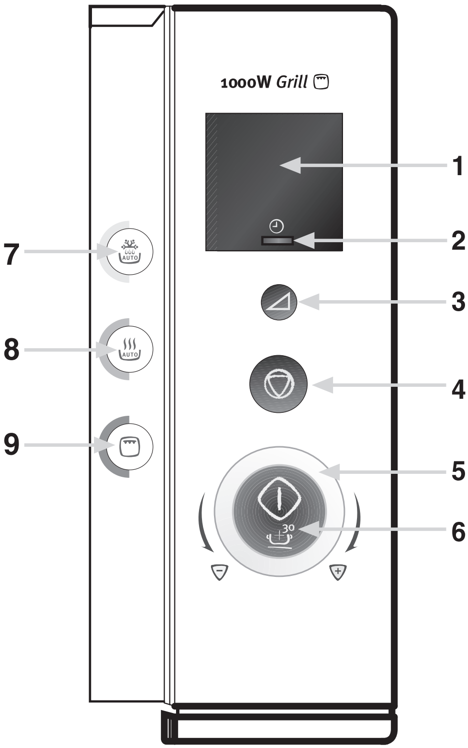
Forgótányér

Forgótányér támasz

Meghajtó tengely



# Kezelőpanel




1. **Kijelző ablak**
   A sütési idő, a sütési teljesítmény és a napi idő látható benne.

2. **Óra**
   A napi idő beállítására szolgál.

3. **Teljesítmény**
   A szükséges mikrohullámú teljesítmény állítható be.

4. **Stop/Clear**
   A mikrohullám leállítására, vagy szüneteltetésére szolgál.

5. **Időbeállító gomb**
   A szükséges sütési idő állítható be a használatával.

6. **Gyors kezdés**
   A mikrohullámú sütő elindítására használható.

7. **Automatikus felolvasztás**
   A felolvasztási üzemmód beállítása végezhető el vele.

8. **Automatikus felmelegítés**
   A felmelegítési üzemmód beállítására.

9. **Grill**
   A grill, vagy a mikrohullám + grill üzemmód beállítására szolgáló gomb

# Az óra beállítása

Amikor először csatlakoztatja a mikrohullámú sütőt az elektromos hálózatra, vagy áramszünet után ismét van áramellátás a lakásban, akkor a kijelző ablakban a „----„ villog.

**Példa: 4.30 beállítása**

1. Érintse meg az óra (2) gombot.
2. A szabályzó gomb segítségével állítsa be a „4:00” időt.
3. Érintse meg az óra gombot.
4. A szabályzó gomb segítségével állítsa be a „4:30” időt.
5. Érintse meg az óra gombot. (A leírt lépések elvégzését követően az óra beállításra került.)

**MEGJEGYZÉS: A kezdés után is lehetőség van a napi idő kijelzésére, az óra gomb megnyomásával (az időt a kijelző 2 mp-ig mutatja).**

# Gyermekbiztonsági zár

Az Ön által vásárolt mikrohullámú sütő egy olyan gyermekbiztonsági zárfunkcióval rendelkezik, amely megakadályozza, hogy a gyerekek véletlenül bekapcsolják a készüléket. A funkció beállítása után a készülék addig nem működik, ameddig a zárolást nem törli.

**Beállítás:**

1. Érintse meg egyszerre a **Stop/Clear** és az **Óra** gombokat. A kijelzőben az „L” betű jelenik meg. A zárolás törléséhez nyomja meg újra egyszerre a **Stop/Clear** és az **Óra** gombokat.

# A sütő leállítása

A használatban lévő sütő kétféle módon állítható le:

1. Nyomja meg a Stop/Clear gombot.
   - A sütő a Start (gyors kezdés) gomb megnyomásával indítható újra.
   - A Stop/Clear gomb ismételt megnyomásával folytatódik az aktuális program.

2. Nyissa ki az ajtót
   - A sütő az ajtó zárásával és a Start (gyors kezdés) gomb megnyomásával indítható újra.
   - A Stop/Clear gomb megnyomásával törlődik az aktuális progran.

# A hangjelzés kikapcsolása

A sütő egyik szolgáltatása, hogy kikapcsolható a hangjelzése. Ha beállítja ezt a szolgáltatást, akkor a gombok megnyomásakor és a program végén hallható hangjelzést kikapcsolhatja.

**Beállítás:**

1. Érintse meg egyszerre a **Stop/Clear** és a **Start** gombokat. A kijelzőben az „OFF” felirat jelenik meg. A kikapcsolás törléséhez nyomja meg újra egyszerre a **Stop/Clear** és a **Start** gombokat.

# Gyors kezdés (Quick Start)

A **Start** gomb megnyomása lehetővé teszi, hogy a mikrohullámú sütő működését 30 mp-ig teljes teljesítményen (900 W) indítsa el.

A **Start** gomb minden egyes megnyomásával a főzési időt 30 mp-enként növelheti.

# Mikrohullámú teljesítmény táblázat

| **Teljesítmény beállítás** | **Felhasználási javaslat** |
|---|---|
| 100 W | **Melegentartó funkció:** Ételek melegen tartásához |
| 180 W | **Felolvasztó funkció:** Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához |
| 300 W | **Gyenge fokozat:** Néhány fajta sült befejező főzéséhez, tejsodó vagy sajtos keksz sütéséhez |
| 450 W | **Közepes fokozat:** Gyorsabb felolvasztáshoz, casserole és ragu felmelegítéséhez |
| 600 W | **Felmelegítő fokozat:** Kekszek sütéséhez, puddingok készítéséhez, készételek felmelegítéséhez, hús és szárnyas pecsenye készítéséhez. |
| 800 W | **Maximális teljesítmény:** Levesek felmelegítéséhez, főzéséhez, zöldségek főzéséhez, barnító tálban készült ételek felmelegítéséhez |

# Mikrohullámú főzés

1. Nyissa ki az ajtót, helyezze be az ételt a forgótányérra és zárja be az ajtót.
2. Nyomogassa addig a Teljesítmény gombot, amíg a szükséges teljesítményfokozatot eléri.
3. A beállító gomb elforgatásával állítsa be a szükséges főzési időt.
4. Nyomja meg a Start gombot. **A készülék működése megkezdődik.**

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a Stop/Clear gombot.

**Vigyázat: Minden használat után figyeljen arra, hogy ne felejtse el kétszer megnyomni a Stop/Clear gombot. Ezzel biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsolt állapotba kerül.**

**Példa: Sütés 450 W teljesítményen, 15 percig**

1. Nyomja meg háromszor a Teljesítmény gombot (a kijelzőben a 450 jelenik meg).
2. Forgassa el az időbeállító gombot (a kijelzőben a 15:00 jelenik meg).
3. Nyomja meg a Start gombot. A sütő 15 percig automatikusan 450 W-os teljesítményen üzemel.

# Főzés grillel

1. Nyissa ki az ajtót és helyezze az ételt a grillrácsra. Zárja be az ajtót.
2. Nyomja meg a Grill gombot.
3. Állítsa be a sütési időt az időbeállító gomb elforgatásával.
4. Nyomja meg a Start gombot. (A sütés megkezdődik.)

Ha grillezés közben ki akarja kapcsolni a készüléket, akkor egyszerűen nyomja meg a Stop/Clear gombot.

**Vigyázat: Minden használat után figyeljen arra, hogy ne felejtse el kétszer megnyomni a Stop/Clear gombot. Ezzel biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsolt állapotba kerül.**

**Példa: Grillezés 15 percig**

1. Érintse meg egyszer a Grill gombot.
2. Az időbeállító gombbal állítson be 15 perc sütési időt. A kijelzőben a 15:00 jelenik meg.
3. Nyomja meg a Start gombot. A sütő működése megkezdődik.

A használatot megelőzően a grillt elő kell melegíteni. Ehhez végezze el a fenti lépéseket úgy, hogy előmelegítési időnek 3-4 percet állítson be.

# Sütés mikrohullám és grill kombinálásával

5. Nyissa ki az ajtót és helyezze az ételt a grillrácsra.
6. Nyomja meg kétszer a Grill gombot.
7. Állítsa be a sütési időt az időbeállító gomb elforgatásával.
8. Zárja be az ajtót és nyomja meg a Start gombot. (A sütés megkezdődik.)

Ha sütés közben ki akarja kapcsolni a készüléket, akkor egyszerűen nyomja meg a Stop/Clear gombot.

**Vigyázat: Minden használat után figyeljen arra, hogy ne felejtse el kétszer megnyomni a Stop/Clear gombot. Ezzel biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsolt állapotba kerül.**

**Példa: Főzés 600 W mikrohullámú teljesítményen és grillezés 15 percig**

1. Nyissa ki az ajtót-
2. Nyomja meg kétszer a Grill gombot.
3. Az időbeállító gombbal állítson be 15 perc sütési időt. A kijelzőben a 15:00 jelenik meg.
4. Zárja be az ajtót, majd nyomja meg a Start gombot. A sütő működése megkezdődik.

**Kombinált (mikrohullám és grill) üzemmódban a sütő előmelegítésére nincs szükség.**

# Automatikus felolvasztás

1. Nyissa ki az ajtót és helyezze az ételt a forgótányérra.
2. Nyomja addig az „Auto Defrost” (automatikus felolvasztás) gombot, amíg a kívánt programot eléri.
3. Forgassa el addig a beállító gombot, amíg az élelmiszer mennyiségének megfelelő értéket eléri.
4. Zárja be az ajtót.
5. Nyomja meg a Start gombot. A felolvasztási folyamat megkezdődik.

**Figyelem! Vegye figyelembe az alábbi táblázat ajánlásait.**

**Figyelem! Minden használat után figyeljen arra, hogy ne felejtse el kétszer megnyomni a Stop/Clear gombot. Ezzel biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsolt állapotba kerül.**

**MEGJEGYZÉS: Automatikus felolvasztásnál a sütő automatikusan fogja kiválasztani a kívánt mikrohullámú teljesítményt és az időt. A sütési idő alatt a sütő automatikusan hangjelzéssel figyelmeztet az étel keverésre, vagy forgatására. Ha a felolvasztáshoz szükséges idő letelt, akkor a sütő automatikusan leáll. A felolvasztás folytatásához nyomja meg a Start gombot.**

**FIGYELEM: Az automatikus felolvasztási funkciót az alábbi táblázat alapján állítsa be:**

| Automatikus program | Nyomja meg a gombot | Adag | Megjegyzés |
|---|---|---|---|
| **Hús** | Egyszer | **200 – 2000 g** | **A sütő a felolvasztási idő alatt automatikusan leáll, hogy az étel keverését, vagy forgatását elvégezhesse. A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot.** |
| **Szárnyas** | Kétszer | **200 – 2000 g** | **A sütő a felolvasztási idő alatt automatikusan leáll, hogy az étel keverését, vagy forgatását elvégezhesse. A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot.** |
| **Hal** | Háromszor | **200 – 2000 g** | **A sütő a felolvasztási idő alatt automatikusan leáll, hogy az étel keverését, vagy forgatását elvégezhesse. A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot.** |
| **Kenyér / tészta** | Négyszer | **125 – 1000 g** | |
| | | **125g-ig** | **hangjelzés után 10 meg 30 mp-ig** |
| | | **250g-ig** | **hangjelzés után 10 meg 60 mp-ig** |
| | | **375g-ig** | **hangjelzés után 10 meg 90 mp-ig** |
| | | **500g-ig** | **hangjelzés után 10 meg 2 percig** |
| | | **625g-ig** | **hangjelzés után 10 meg 2,5 percig** |
| | | **750g-ig** | **hangjelzés után 10 meg 3 percig** |
| | | **875g-ig** | **hangjelzés után 10 meg 3,5 percig** |
| | | **1000g-ig** | **hangjelzés után 10 meg 4 percig** |

**Megjegyzés : Kenyér és tészta felolvasztásakor a sütő leáll de a hangjelzés csak az ajtó nyitásakor lesz hallható. 10 meg, vagy forgassa meg az ételt, zárja be az ajtót és a folytatáshoz nyomja meg a Start gombot.**

**Példa: 500 g hal automatikus felolvasztása**

1. Nyissa ki az ajtót.
2. Nyomja meg háromszor az „Auto defrost“ gombot.
3. Forgassa el a beállító gombot addig, amíg a kijelző ablakban az 500 jelenik meg.
4. Zárja be az ajtót és nyomja meg a Start gombot. A sütő megkezdi a felolvasztást.

## Kézi felolvasztás

Kézi felolvasztásra is van lehetőség, ebben az esetben 180 W-os teljesítményt használjon. 450 g-nál nagyobb mennyiség felolvasztásakor - az étel fajtájától függően - meggyorsítható a felolvasztást oly módon, hogy a készüléket 1-3 percig 100%-os (900 W) teljesítményen üzemelteti, majd 180 W-on folytatja tovább a működését az étel teljes felolvasztásig.

# Automatikus felmelegítés

Ez a funkció lehetővé teszi hűtött készételek, friss zöldségek, csirkedarabok és fagyasztott péksütemények automatikus felmelegítését.

1. Nyissa ki az ajtót és helyezze az ételt a forgótányérra.
2. Nyomja addig az „Auto Reheat” (automatikus felmelegítés) gombot, amíg a kívánt programot eléri.
3. Forgassa el addig a beállító gombot, amíg az élelmiszer mennyiségének megfelelő értéket eléri.
4. Zárja be az ajtót.
5. Nyomja meg a Start gombot. A felolvasztási folyamat megkezdődik.

**Figyelem! Vegye figyelembe az alábbi táblázat ajánlásait.**

**Figyelem! Minden használat után figyeljen arra, hogy ne felejtse el kétszer megnyomni a Stop/Clear gombot. Ezzel biztosíthatja, hogy a sütő kikapcsolt állapotba kerül.**

**Figyelem!**
**Automatikus felmelegítésnél a sütő automatikusan választja ki a teljesítményt és az időt.**

**Az automatikus felolvasztási funkciót az alábbi táblázat alapján állítsa be:**

| Ételfajta | Ennyiszer nyomja meg a gombot | Mennyiség |
|---|---|---|
| Hűtött készétel | Egyszer | 300-350 g |
| | | 400-450 g |
| | | 500-550 g |
| Friss zöldség | Kétszer | 200-250 g |
| | | 300-350 g |
| | | 400-450 g |
| | | 500-550 g |
| | | 600-650 g |
| | | 700-750 g |
| Csirke darabok | Háromszor | 200-300 g (1 db) |
| | | 400-500 g (2 db) |
| | | 600-700 g (3 db) |
| | | 800-900 g (4 db) |
| Fagyasztott péksütemény | Négyszer | 100-150 g (2 db) |
| | | 200-250 g (4 db) |
| | | 300-350 g (6 db) |

**Példa 500 g friss zöldség felmelegítésére**

1. Nyissa ki az ajtót.
2. Érintse meg az Auto Reheat gombot kétszer.
3. Forgassa el a beállító gombot addig, amíg a kijelzőben az 500-550 jelenik meg.
4. Zárja be az ajtót, majd nyomja meg a Start gombot. Az automatikus felmelegítés ekkor megkezdődik.

# Táblázatok

## Javaslatok grillel történő sütéshez

Minden élelmiszert a grillrácsra kell helyezni, amely alá egy edényt kell helyezni, hogy a kicsepegő szaftot felfogja és minimálisra csökkentse a szennyeződést. Minden ételt a főzés félidejében meg kell fordítani.

| Étel | Mennyiség | Időszükséglet | Megjegyzés |
|---|---|---|---|
| Pirítós | 2 szelet | 4-5 perc | |
| Sajtos pirítós | 4 szelet | 6-7 perc | 4-5 perc a pirításhoz, 2 perc a sajt elszíneződéséhez |

## Javaslatok mikrohullámmal és grillel való sütéshez

| Étel | Mennyiség | Teljesítmény beállítás | Sütési idő | Megjegyzés |
|---|---|---|---|---|
| Bacon | 100 g | Combi 3 | 7-9 perc | |
| Marhasült (csontos) | 900 g | Mikrózás csak 600 W | 25 perc | Olajjal kenje meg. Sóval, borssal fűszerezze. Sütés után 15-20 percig hagyja állni. |
| Sertéssült (vesepecsenye) | 900 g | Combi 2 | 5-6 perc | |
| Sertés szelet (aprított) | 2-3 (450 g) | Combi 2 | 20-25 perc | Olajjal kenje meg. Sóval, borssal, paprikával fűszerezze. |
| Csirke, hosszában félbevágott<br>Lábszár, combok | 450 g<br>800 g | Combi 1<br>Combi 1 | 15-20 perc<br>25-30 perc | Olajjal kenje meg. Sóval, borssal, paprikával fűszerezze. |
| Fagyasztott hamburger | 4 (200 g) | Combi 2 | 12-15 perc | |
| Kolbászok | csak 450 g | Combi 1 | 10-15 perc | |
| Halszelet | 2 (350 g) | Combi 3 | 22-24 perc | Olajjal kenje meg. Sóval, borssal fűszerezze. |
| Fagyasztott burgonya, Hasé lebarnítva | 2 (150 g) | Combi 2 | 16-18 perc | |

## Mikrohullám- és grillteljesítmény fokozatok

| Beállítás | Mikrohullámú teljesítmény | Grill teljesítmény |
|---|---|---|
| Grill | 0 W | 1000 W |
| Combi 1 | 600 W | 1000 W |
| Combi 2 | 450 W | 1000 W |
| Combi 3 | 300 W | 1000 W |

# Kézi felolvasztási tudnivalók

Néhány ételfajta (kenyér, gyümölcs) felolvasztása jobb eredményt ad ezen a 180 W teljesítményen való felolvasztáskor.

| Étel | Előkészítés | Időszükséglet | Állásidő |
|---|---|---|---|
| **Kenyér** | | | |
| Kis méretű egész kenyér | Mikrohullámálló rácsra, vagy papírtörölközőre tegye. A felolvasztás félidejében fordítsa meg. | 8-10 perc | 10-15 perc |
| Nagy méretű szeletelt kenyér | Mikrohullámálló rácsra vagy papírtörölközőre tegye. A felolvasztás félidejében fordítsa meg. | 10-13 perc | 10 perc |
| 2 szelet | Tegye papírtörölközőre. | 45-60 mp | 5 perc |
| 1 zsemlye | Tegye papírtörölközőre. | 45-60 mp | 5 perc |
| 2 zsemlye | Tegye papírtörölközőre. | 1-1,5 perc | 5 perc |
| **Sütemények és tészták** | | | |
| Torta (450 g) | Távolítsa el a csomagolást és tegye tányérra. | 9-11 perc | 15-30 perc |
| Sajtos sütemény (450 g) | Távolítsa el a csomagolást és tegye tányérra. | 9-11 perc | 15-30 perc |
| Pite (450 g) | Távolítsa el a csomagolást és tegye tányérra. | 7-9 perc | 15-30 perc |
| Tészta (450 g) | Távolítsa el a csomagolást és tegye tányérra. | 7-9 perc | 15-30 perc |
| **Vaj** | | | |
| 250 g (1 csomag) | Távolítsa el róla a fóliát és tegye tányérra. | 3-4 perc | 5-10 perc |
| **Gyümölcs** | | | |
| Puha bogyós gyümölcs (225 g) | Egy rétegben helyezze lapos tányérra. | 5-6 perc | 5-10 perc |
| Puha bogyós gyümölcs (450 g) | Egy rétegben helyezze lapos tányérra. | 7-8 perc | 5-10 perc |
| **Tányéros készétel** | | | |
| 450 g | Takarja le tányérral. Melegítse elő 100%-os (800 W) mikrohullámú teljesítményen 3-4 percig. | 7-8 perc | 5-10 perc |
| **Zöldségek** | | | |
| | Főzés előtt nem szükséges a zöldségeket felolvasztani. Indokolt esetben minden zöldség felolvasztható 100 %-on (800 W-on). | | |

## Felolvasztási javaslatok

1. Ha bizonytalan, akkor jobb alábecsülni a felolvasztási időt. Az étel felolvadása az állásidő alatt tovább folytatódik.
2. Válassza szét az élelmiszert amilyen hamar csak lehetséges.
3. A felolvasztási idő felénél forgassa meg az ételt.
4. A felolvadt részeket - amilyen hamar lehetséges - távolítsa el.
5. Felolvasztás előtt távolítsa el, vagy nyissa ki a csomagolást.
6. Helyezze minél nagyobb edénybe az ételt, hogy a felolvasztás alatti forgatás és kavargatás minél könnyebb legyen.
7. A baromfi felolvasztását lefelé fordított mellel végezze, félidőben fordítsa meg, vagy tartson szünetet. Az érzékeny felületek, mint pl. a szárnyak, lábak felolvasztását kisméretű fóliával beburkolva végezze.

   Nagyon fontos az állásidő, amely része a főzésnek. Erre azért van szükség, hogy az étel teljes tömegében egyenletes hőfokúra felolvadjon a sütést megelőzően.

# Automatikus felmelegítő programtáblázat

| Étel fajtája | Ennyiszer nyomja meg a gombot | Állásidő | Javaslatok |
|---|---|---|---|
| Hűtött készétel | Egyszer | 3 perc | Tegye az ételt egy kerámia tányérra és takarja le egy mikrohullámálló tetővel. Ez a program 3 alkotóból álló étel (hús, szósszal, zöldség, burgonya, vagy rizs, vagy tészta) felmelegítésére alkalmas. |
| Friss zöldség | Kétszer | 3 perc | A zöldséget mossa le, tisztítsa meg és darabolja fel kis méretűre. Tegye bele egy tetővel rendelkező üvegtálba. Adjon hozzá<br>- 200-450 g-hoz 45 ml vizet,<br>- 500-650 g-hoz 60 ml vizet,<br>- 700-750 g-hoz 75 ml vizet.<br>Nagyobb mennyiségek esetén egyszer keverje meg. |
| Csirke darabok | Háromszor | 3 perc | Kenje be a csirkedarabokat olajjal, majd fűszerezze borssal, sóval és paprikával. Helyezze rá a darabokat a magas rácsra, a bőrös oldalukkal lefelé. Ha a sütő hangjelzést, ad, akkor forgassa meg a darabokat. |
| Fagyasztott péksütemény | Négyszer | 2 perc | Helyezze a péksüteményt a kör alakú fémrácsra. Ha a sütő hangjelzést, ad, akkor forgassa meg a süteményeket. |

# Automatikus felolvasztási programtáblázat

| Étel fajtája | Állásidő | Javaslatok |
|---|---|---|
| Hús | 20-60 perc | Az érzékeny részeket burkolja be alufóliával. A hangjelzést követően fordítsa meg a húst. Ez a program marha, bárány, sertésszelet, vagdalt és darált-hús felolvasztásához megfelelő. |
| Baromfi | 20-60 perc | Az érzékeny részeket burkolja be alufóliával. A hangjelzést követően fordítsa meg a baromfit. Ez a program egész csirke és darabolt csirke felolvasztásához megfelelő. |
| Hal | 20-50 perc | Az egész magasságban burkolja be alufóliával. A hangjelzést követően fordítsa meg a halat. Ez a program egész és darabolt hal felolvasztásához megfelelő. |
| Kenyér / sütemény | 5-30 perc | Helyezze a kenyeret egy papírtörölközőre és a hangjelzést követően fordítsa meg.<br>A süteményt kerámia tányérra tegye és a hangjelzést követően fordítsa meg (az ajtó nyitásakor a sütő működése leáll).<br>Ez a program mindenfajta kenyér (egész és szeletelt is), péksütemény és bagett felolvasztására alkalmas. Ha a felolvasztandó mennyiség több darabból áll, akkor egyenletesen rendezze el őket köralakban.<br>Mindenféle sütemény és tészta felolvasztásához is választható ez a funkció, akkor is, ha azok gyümölcsösek, krémesek, vagy akár csokoládé bevonatúak. |

# Mikrózási tanácsok

- Mindig tartsa a mikrót tisztán, lehetőleg kerülje el az ételek kifröccsenését és ne felejtkezzen el megtisztítani a forgótányért, valamint a sütő belsejét.
- Mikrózásnál részesítse előnyben a fedővel rendelkező kerek, vagy ovális edényeket.
- Ne használjon fém, vagy fémdíszítésű edényeket. Bizonyos műanyag edények az étel forróságától megolvadhatnak.
- Főzéskor takarja le az ételeket. Használjon erre a célra üvegfedőt, tányért, vagy zsírálló papírt.
- Tésztát, kenyeret és hasonlókat közvetlenül a kenyértartó kosárban is, vagy szalvétán is felolvaszthat.
- Ha a fagyasztott ételt a csomagolásában melegíti fel, akkor a csomagolást először ki kell nyitni. Ha a csomagolás fémet, vagy fémdekorációt is tartalmaz, akkor azt csak akkor nem kell eltávolítani, ha a gyártó kifejezetten erre a célra ajánlja. Távolítsa el a fém zárókapcsot is.
- Kisebb darab alumínium fólia használható a mikróban olyan részek burkolására, ahol a túlfőzés elkerülése a cél (pl. csirkeláb).
- A nagyobb, sovány darabokat a hőálló edény szélére tegye és ha lehet, próbálja a nagyobb darabokat kisebb méretűekre felvágni. Az edényt mindig a készülék közepére helyezze.
- Az étel egyenletesen fog elkészülni, ha időnként megkeveri, vagy megforgatja.
- Mindig rövidebb főzési időt állítson be, mint amennyit a receptkönyvek írnak, hogy a túlfőzést elkerülje. A nagyobb mennyiségek hosszabb főzési időt igényelnek.
- Zöldségek párolásánál ne használjon vizet, vagy ha kell, akkor csak kis mennyiséget.
- Kevesebb sót és fűszert használjon, mint amennyit a hagyományos főzésnél szokott.
- Fűszerezzen később.
- A főzés befejezése után hagyja állni az ételt, hogy jobb eredményt kapjon.
- Mindig tűzforró legyen az étel, mielőtt tálalja.
- Mindig használjon edényfogót, vagy kesztyűt, amikor az edényt kiveszi a készülékből.
- **Méz felolvasztása** – Ha az üvegben lévő méz kikristályosodott, akkor vegye le az üveg tetejét, majd az üveget helyezze a mikróba 2 percre, közepes teljesítmény beállításával.
- **Csokoládé felolvasztása** – 100 g csokoládét darabolja fel, helyezze egy mély tálba és magas teljesítménnyel 1-2 percig olvassza, majd jól keverje meg.
- **Vaj puhítása, vagy felolvasztása** – Az olvasztást néhány másodpercig magas teljesítménnyel végezze. Ha csak meg akarja puhítani, akkor alacsonyabb teljesítményt állítson be.
- **Kenyér frissítése, melegítése** – Néhány másodpercig végezze, közepes teljesítmény beállításával.
- **Fokhagyma héjának a könnyű eltávolításához –** 3-4 gerezd fokhagymát 15 másodpercig melegítsen magas teljesítményen. Préselje össze az egyik végét, amíg a fokhagyma gerezd kipattan a héjából.
- **Gyümölcslé** – A citrusfélék több levet adnak, ha facsarás előtt 15 másodpercig magas teljesítménnyel melegítik.
- **Zabkása főzése** – A zabkása a szervírozó tányérban is elkészíthető és nem ragad le a lábos aljára. Kövesse a gyártó útmutatásait.

# Tisztítás és ápolás

A sütőnek mindig tisztának kell lennie. Az ételmaradványok elnyelik a mikrohullámú energiát és eléghetnek. Ez csökkenti a sütő hatékonyságát és kellemetlen szagokat eredményezhet. Ne próbálja meg saját maga a sütő javítását, vagy beállítását. A meghibásodott készülék javítását, beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is, csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti.

**Ügyeljen arra, hogy bármilyen tisztítási munka előtt a mikrohullámú sütő le legyen választva az elektromos hálózatról!**

# Tartozékok tisztítása (forgótányér és támasz)

A sütőtérből történő eltávolításuk után mosogatószeres vízben tisztítsa meg a tartozékokat. A forgótányér támaszát óvatosan kell tisztítani.

**VIGYÁZAT! A sütőtér és a forgótányér nagyon felforrósodhat, ezért a használat után ne érintse meg azonnal!**

# Belső tisztítás

A sütő oldalfalain, az ajtó tömítésén és az ajtó felületén visszamaradó szennyeződések elnyelik a mikrohullámú energiát, ezáltal csökkentik a sütő hatékonyságát, sőt károsíthatják a sütő belsejét is.
A szennyeződés eltávolításához használjon kevés folyékony mosószert, meleg vizet és puha ruhát.

**SOHA NE HASZNÁLJON MARÓ TISZTÍTÓSZERT, KERESKEDELMI SÜTŐ TISZTÍTÓT, VAGY FÉMSZÁLAS TISZTÍTÓ PÁRNÁT A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ EGYETLEN RÉSZÉNEK A TISZTÍTÁSÁHOZ SEM.**

A makacs szennyeződések eltávolításához 2-3 percig forraljon egy csésze vizet a mikróban.

**SOHA NE HASZNÁLJON KÉST, VAGY BÁRMILYEN MÁS ESZKÖZT A SZENNYEZŐDÉS SÜTŐFELÜLETRŐL TÖRTÉNŐ ELTÁVOLÍTÁSÁHOZ.**

A sütőben lévő kellemetlen szagok eltávolításához a következőt ajánljuk: tegyen egy csésze vízbe 2 evőkanál citromlevet és azt 5 percig forralja a mikróban.

# A grill tisztítása

A sütő használata során a grill fűtőbetétre zsír és más szennyezőanyag spriccelhet rá. Várja meg, amíg a készülék belseje kihűl, majd a következő használatot megelőzően törölje le a fűtőbetétre fröccsent szennyeződéseket. A fűtőbetétre rárakódó szennyeződések a használat során kellemetlen szagokat és füstöt okozhatnak.

# Külső tisztítás

A kezelőpanel tisztításakor nyissa ki az ajtót. Ezzel elkerülheti a véletlenszerű bekapcsolást. A külső felületeket enyhe mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa meg egy puha ruha segítségével. A mosogatószeres ruhával való letörlés után tiszta vizes ruhával, majd száraz ruhával törölje át a felületeket.

Ablaktisztító, vagy hasonló konyhai tisztító-spray is használható az ajtó ablakához. Soha ne használjon maró, karcoló vegyszert, mert károsíthatja a felületet. A károsodás elkerülése érdekében fokozottan ügyelni kell arra, hogy a szellőző nyílásokba víz semmilyen körülmények között ne juthasson be.

# ÜZEMZAVAROK - PÓTALKATRÉSZEK

**Ha a készülék működésében hibát észlel, akkor ellenőrizze az alábbiakban leírtakat, mielőtt a szervizhez fordul.**

**Ha a sütő nem indul el:**

- Ellenőrizze, hogy a készüléket csatlakoztatta-e az elektromos hálózatra.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően benyomta-e a csatlakozó dugót a konnektorba.
- Ha a csatlakozó dugóban lévő biztosítékkal van probléma, cseréltesse ki egy újra.
- Ellenőrizze, hogy van-e áram a fali csatlakozó aljzatban, vagy nem oldott-e le a lakás főbiztosítéka.
- Ellenőrizze, hogy ugyanabban a több férőhelyes csatlakozó aljzatban nem üzemel-e más készülék, amely nagy teljesítményű.
- Ellenőrizze a lakás főbiztosítékát.

**Ha a mikrohullám nem működik:**

- Ellenőrizze a beállító gombokat, hogy helyes-e azok beállítása.
- Ellenőrizze, hogy a beállítást a használati útmutató leírása szerint végezte-e.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően bezárta-e az ajtót. (ha ételmaradványok ragadnak az ajtó-sütőtér záródó felületére, akkor az is akadályozhatja a megfelelő záródást, ami a mikró működésképtelenségét eredményezheti.)

Ha a fenti ellenőrzések után sem megfelelő a készülék működése, akkor forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez.

**Fontos! Ha hívja a szervizt, akkor a bejelentkezéskor az alábbi adatokat adja meg a szerviznek:**

1. Az Ön nevét, címét, postai irányítószámát:
2. Az Ön telefonszámát:
3. A hiba pontos leírását:
4. A készülék modellszámát:
5. A készülék sorozatszámát:
6. A készülék vásárlásának dátumát:

Azért, hogy az azonosító adatok mindig kéznél legyenek, javasoljuk, hogy írja be azokat az alábbi sorokba:

**Modellszám:** **EmS 20402**

**Sorozatszám:** **.........................**

**Vásárlási dátum:** **.........................**

**Ha a készülék még jótállási időn belül van, a fentiekben részletezett ellenőrzéseket el kell végezni, mielőtt hívja a szerviz szakemberét. Ha a szakember kihívására nem a készülék mechanikus, vagy elektromos hibája miatt kerül sor, akkor annak költsége a vásárlót terheli.**

## Pótalkatrészek

Pótalkatrész az Alkatrészellátástól szerezhető be.

## Jótállás

A jótállási feltételeket és kötelezettségeket a készülékhez mellékelt jótállási jegy tartalmazza.

**Vevőszolgálat: 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.**
**Forgalmazó: Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek**
**1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.**

# Spis treści

**Przed rozpoczęciem korzystania z kuchni mikrofalowej** 4

**Dane techniczne** 4

**Wskazówki bezpieczeństwa** 5
– Naczynia 5
– Wskazówki bezpieczeństwa podczas pieczenia na grillu 5
– Sprawdzenie przydatności naczyń 6
– Żywność 6
– Tabela naczyń 7
– Rozpakowanie 7

**Obsługa kuchni mikrofalowej** 8
– Elementy 8
– Podstawa obrotowa/ talerz 8
– Panel sterujący 9
– Ustawienie zegara 10
– Blokada przed przypadkowym uruchomieniem kuchni przez dzieci 10
– Wyłączenie kuchni 10
– Wyłączenie alarmu 11
– Szybki start 11
– Tabela ustawień 11
– Gotowanie mikrofalowe 12
– Pieczenie na grillu 12
– Gotowanie "Mikrofale + Grill" 13
– Automatyczne rozmrażanie 14
– Automatyczne podgrzewanie 15

**Tabele** 16
– Wskazówki dotyczące pieczenia na grillu 16
– Wskazówki dotyczące funkcji "Mikrofale + Grill" 16
– Wskazówki dotyczące rozmrażania ręcznego 17
– Tabela programów automatycznego podgrzewania 18
– Tabela programów automatycznego rozmrażania 19

**Praktyczne wskazówki** 20
**Konserwacja i czyszczenie** 21
– Czyszczenie akcesoriów (podstawa obrotowa I talerz) 21
– Czyszczenie wnętrza kuchni 21
– Czyszczenie grilla 21
– Czyszczenie elementów zewnętrznych 21

**Warunki gwarancji** 22

**Serwis I części zamienne** 22

# Gratulujemy zakupu nowej kuchni mikrofalowej

Gratulujemy Państwu trafnego wyboru i dziękujemy za zakup produktu firmy Electrolux. Jesteśmy przekonani, że nowa kuchnia mikrofalowa będzie Państwu bardzo przydatna i ułatwi przygotowywanie potraw.

# Przed rozpoczęciem korzystania z kuchni mikrofalowej

Prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. W celu efektywnego wykorzystania Państwa nowej kuchni mikrofalowej w instrukcji obsługi zawarto wiele cennych wskazówek i porad.
Zalecamy dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem używania kuchni. Instrukcję należy zachować, aby podczas użytkowania móc w każdej chwili z niej skorzystać.
W przypadku sprzedaży urządzenia prosimy o przekazanie instrukcji nowemu użytkownikowi.

# Dane techniczne

| **Wymiary zewnętrzne** | **Waga** 13.5 kg |
|---|---|
| | |
| Szerokość 484 mm | **Pojemność** 20 litrów |
| Głębokość 376 mm | |
| Wysokość 275 mm | **Zasilanie elektryczne** 230V, 50 Hz |
| | |
| **Wymiary komory kuchni** | **Bezpiecznik** 10A |
| | |
| Szerokość 323 mm | **Pobór mocy** 2300W |
| Głębokość 296 mm | |
| Wysokość 218 mm | **Moc użyteczna** 800W |
| | |
| | **Grill** 1000W |

# Wskazówki bezpieczeństwa

- Wbudowany przełącznik blokujący zabezpiecza kuchnię mikrofalową przed uruchomieniem przy otwartych drzwiach.
- Nie należy manipulować przy drzwiach ani włączać kuchni, kiedy drzwi są otwarte. Może to narazić obsługującego na oddziaływanie energii mikrofalowej.
- Nie należy dopuszczać, aby na powierzchniach uszczelniających drzwi pozostawały resztki produktów żywnościowych lub środków czyszczących (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- W przypadku usterek nie używać kuchni do czasu usunięcia ich przez autoryzowany zakład serwisowy.
- Prosimy zwracać szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwi oraz na ewentualne usterki, tj.: (1) drzwi nie mogą być zwichrowane, (2) zawiasy i zatrzaski nie mogą być pęknięte i powinny działać niezawodnie, (3) uszczelki oraz powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- W przypadku wystąpienia usterki (opisanej powyżej), bądź konieczności wymiany części należy skontaktować się z lokalnym autoryzowanym zakładem serwisowym. Wszelkie prace o charakterze naprawczym i regulacyjnym muszą być wykonywane wyłącznie przez personel autoryzowanych zakładów serwisowych.
- W żadnym przypadku nie wolno demontować zewnętrznej obudowy drzwi oraz panelu sterującego, gdyż może to spowodować zagrożenie porażenia prądem elektrycznym o wysokim napięciu.
- Kuchnię należy zainstalować i umieścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.
- Kuchnię należy użytkować zgodnie z przeznaczeniem - jak podano w niniejszej instrukcji. Nie należy w tym urządzeniu stosować chemikaliów korozyjnych. Ten typ kuchni służy wyłącznie do podgrzewania, gotowania i rozmrażania produktów żywnościowych. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych, czy laboratoryjnych, jak również nie może być używana w celach komercyjnych. Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem powoduje anulowanie gwarancji.
- Nie włączać pustej kuchni mikrofalowej. Jeżeli nie ma w niej produktów żywnościowych lub wody, które mogłyby pochłonąć energię mikrofalową, może wystąpić uszkodzenie magnetronu.
- Kuchnia mikrofalowa może być obsługiwana wyłącznie przez osoby dorosłe.
- Kuchni nie należy przechowywać na zewnątrz pomieszczeń oraz w pobliżu wody.
- Nie suszyć w kuchni mokrych przedmiotów lub gazet, gdyż może dojść do ich zapalenia.
- Kuchnia nie służy do przechowywania produktów żywnościowych i innych przedmiotów. Nie należy pozostawiać w niej przedmiotów papierowych, sprzętu do gotowania lub produktów żywnościowych, gdy kuchnia nie jest używana.

**Naczynia**

Większość naczyń ze szkła, tworzyw szklano - ceramicznych i szkła żaroodpornego nadaje się do stosowania w kuchnie mikrofalowej. Mimo, że energia mikrofalowa nie przegrzewa większości naczyń szklanych i ceramicznych, mogą one ulec nagrzaniu w wyniku przenoszenia się ciepła z produktu na pojemnik. Dlatego zalecamy używanie rękawic przy wyjmowaniu z kuchni naczyń.

**Wskazówki bezpieczeństwa podczas pieczenia na grillu**

1. Szyba w drzwiczkach kuchni może pęknąć, jeżeli dostaną się na nią krople wody podczas używania grilla.
2. Podczas wkładania i wyjmowania potraw należy używać rękawic ochronnych. Naczynia nagrzewają się w czasie pracy kuchni i może dojść do oparzenia. Podstawa obrotowa i ruszt także rozgrzewają się i należy zachować szczególną ostrożność przy ich dotykaniu.
3. Wewnętrznej i zewnętrznej strony szyby w drzwiczkach nie należy dotykać metalowymi elementami podczas wkładania i wyjmowania potraw z kuchni. Wnętrze kuchni oraz drzwiczki nagrzewają się w czasie pracy. Zachować szczególną ostrożność.
4. Podstawy obrotowej i naczyń nie wolno zanurzać w zimnej wodzie bezpośrednio po wyjęciu z kuchni mikrofalowej.
5. Na wierzchu kuchni nie należy przechowywać żadnych przedmiotów. Ulega on rozgrzaniu w czasie pracy, więc pozostawione przedmioty mogą ulec uszkodzeniu. Z kuchni może wydobywać się para, osiadając na drzwiach. Na krawędzi kuchni pod drzwiami mogą także pojawić się krople wody. Jest to normalne zjawisko fizyczne spowodowane oddawaniem ciepła przez żywność i nie wpływa ujemnie na funkcjonowanie urządzenia. Drzwi nie uszczelniają całkowicie kuchni mikrofalowej.

& Para wydostająca się poprzez drzwi kuchni (lub na nich osiadająca; także krople wody) jest zjawiskiem normalnym. Jest efektem podgrzewania żywności i nie wpływa na sprawność oraz bezpieczeństwo urządzenia. Drzwi nie uszczelniają całkowicie komory kuchni.

- Postawy obrotowej nie wolno obracać ręcznie z użyciem siły, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
- Kiedy używamy w kuchnie mikrofalowej naczyń metalowych może wystąpić iskrzenie. Ciągłe iskrzenie może uszkodzić urządzenie. W takim przypadku należy przerwać program i sprawdzić naczynie, z którego korzystamy.
  Otwory wentylacyjne kuchni nie mogą być zasłonięte (górne, boczne oraz dolne).

m **Nie używać kuchni do celów komercyjnych. Kuchnia jest przeznaczona do użytku w warunkach gospodarstwa domowego.**

## Sprawdzenie przydatności naczyń

- Umieścić w kuchnie mikrofalowej naczynie wraz ze szklanką wypełnioną do połowy wodą. Podgrzać przy ustawieniu na 800 W (100 %) przez jedną minutę. Jeżeli naczynie jest gorące nie należy stosować go w kuchni mikrofalowej. Jeżeli jest ono lekko ciepłe - może być używane do podgrzewania (ale nie do gotowania). Jeżeli naczynie utrzymało normalną temperaturę (otoczenia) oznacza to, że nadaje się do gotowania w kuchnie mikrofalowej.
- Papierowe serwetki, papier woskowany, ręczniki papierowe, tacki, kubki, kartony, opakowania mrożonek i tektura są bardzo wygodne w użyciu. Zawsze należy jednak upewnić się, czy pojemnik wypełniony jest produktem żywnościowym, który będzie pochłaniał energię mikrofalową (i będzie można uniknąć przegrzania naczynia). Stosować się do wskazówek producenta żywności.
- Wiele naczyń z tworzyw sztucznych (kubki, talerze, opakowania mrożonek i inne) nadaje się do stosowania w kuchniach mikrofalowych. Jeżeli chcecie Państwo z nich korzystać radzimy zapoznać się z informacją producenta. Należy unikać stosowania opakowań z tworzyw sztucznych wraz z produktami zawierającymi duże ilości cukru lub tłuszczu. Produkty te osiągają w kuchnie mikrofalowej wysoką temperaturę, co może spowodować topienie się niektórych gatunków tworzyw sztucznych.
- Sprzęt metalowy lub z elementami metalowymi nie powinien być stosowany w kuchnie mikrofalowej, z wyjątkiem, jeżeli producent wyraźnie określi i zaleci możliwość używania w kuchniach mikrofalowych.
- Pojemniki z ograniczonymi możliwościami otwierania (np. butelki) nie powinny być używane do przyrządzania potraw w kuchniach mikrofalowych.
- Prosimy o szczególną uwagę przy zdejmowaniu pokrywek bądź przykrywek z naczyń, aby nie poparzyć się parą.

**UWAGA :** **Nie pozostawiać włączonej kuchni mikrofalowej bez nadzoru, kontrolować jej pracę podczas podgrzewania i gotowania z użyciem pojemników wykonanych ze sztucznych, papierowych bądź łatwopalnych materiałów. Jeżeli zauważą Państwo dym prosimy nie otwierać drzwi, lecz natychmiast wyłączyć kuchnię, odłączyć od zasilania elektrycznego i odczekać, aż dym przestanie się wydobywać z wnętrza urządzenia.**

- Nie podgrzewać w kuchni potraw w puszkach. Produkt należy wyjąć z puszki i umieścić w odpowiednim naczyniu.

## Żywność

- Nie należy smażyć potraw na tłuszczu. Jego temperatura nie jest kontrolowana, co może doprowadzić do sytuacji stwarzającej zagrożenie.
- Prażona kukurydza może być przyrządzana tylko w specjalnych opakowaniach lub przystosowanych naczyniach (czynność ta wymaga nadzoru obsługującego).
- Produkty posiadające nieporowatą skórę bądź powłokę (takie jak: jabłka, ziemniaki, wątróbki drobiowe, żółtka jaj) wymagają wcześniejszego nakłucia zewnętrznej warstwy, aby zapobiec tworzeniu się pary lub ewentualnemu poparzeniu.

**UWAGA**: Podczas podgrzewania płynów (tj. zup, sosów, napojów) doprowadzenie ich do temperatury wrzenia może nastąpić bez pojawienia się charakterystycznych pęcherzyków. Aby tego uniknąć należy przyjąć poniższe wskazówki:

1. unikać używania pojemników o prostych ściankach z wąskimi szyjkami;
2. nie doprowadzać do nadmiernego przegrzewania;
3. przed umieszczeniem płynu w kuchni należy go uprzednio zamieszać (czynność powtórzyć w połowie cyklu podgrzewania);
4. po podgrzaniu naczynie z płynem pozostawić jeszcze przez chwilę w kuchni, ponownie zamieszać, a następnie wyjąć pojemnik przy zachowaniu szczególnej ostrożności.

Niektóre produkty, np. jaja oraz szczelnie zamknięte pojemniki, szklane słoiki mogą ulec eksplozji i dlatego nie powinny być poddawane działaniu energii mikrofalowej. Czasami jaja mogą eksplodować podczas gotowania. Zawsze należy przekłuwać żółtka, przykryć je pokrywką i po zakończeniu gotowania odczekać jeszcze minutę przed jej zdjęciem.

**ZAPAMIĘTAJ:**

- Postawy obrotowej nie wolno obracać ręcznie z użyciem siły, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
- Kiedy używamy w kuchnie mikrofalowej naczyń metalowych może wystąpić iskrzenie. Ciągłe iskrzenie może uszkodzić urządzenie. W takim przypadku należy przerwać program i sprawdzić naczynie, z którego korzystamy.
- Otwory wentylacyjne kuchni nie mogą być zasłonięte (górne, boczne oraz dolne).

**Nie używać kuchni do celów komercyjnych.**
**Kuchnia jest przeznaczona do użytku w warunkach gospodarstwa domowego.**

**Zachowaj instrukcję obsługi.**

# Tabela naczyń

Do gotowania w kuchni mikrofalowej możecie Państwo stosować różnorodne naczynia. Dla Waszego bezpieczeństwa oraz dla zapobiegania zniszczeniu naczyń i kuchni należy wybrać odpowiednie pojemniki i materiały.
Poniższa lista pozwoli Państwu zapoznać się z ogólnymi zasadami doboru naczyń do stosowania w kuchni mikrofalowej.

| Materiał | Rodzaj naczynia | Tryb pracy | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Gotowanie mikrofalowe | Grill | Mikrofale & Grill |
| Ceramika i szkło | Naczynia ze szkła żaroodpornego | TAK*1 | TAK | TAK *1 |
| | Szkło z metalowymi dekoracjami | NIE | NIE | NIE |
| | Szkło ołowiane | NIE | NIE | NIE |
| Porcelana | Bez dekoracji metalowych | TAK | TAK | NIE |
| Wyroby garncarskie*2 | | TAK | TAK | TAK |
| Tworzywa sztuczne | Wyroby z tworzyw odpornych na oddziaływanie mikrofal; opakowania z tworzyw sztucznych | TAK | NIE | NIE |
| | Plastikowe opakowania | TAK | | |
| Naczynia metalowe | Metalowe rondle do pieczenia | NIE | TAK | NIE |
| | Folia aluminiowa*3 | TAK | TAK | TAK |
| Naczynia papierowe | Kubki, tacki, ręczniki | TAK | NIE | NIE |
| | Papier woskowany | TAK | NIE | NIE |
| Drewno | | NIE | NIE | NIE |
| Akcesoria | Ruszt grilla | NIE | TAK | TAK |
| | Talerz obrotowy | TAK | TAK | TAK |
| | Podstawa talerza obrotowego | TAK | TAK | TAK |

**TAK: można używać** **NIE: nie wolno używać**

*1 tylko wtedy, gdy nie ma elementów metalowych.

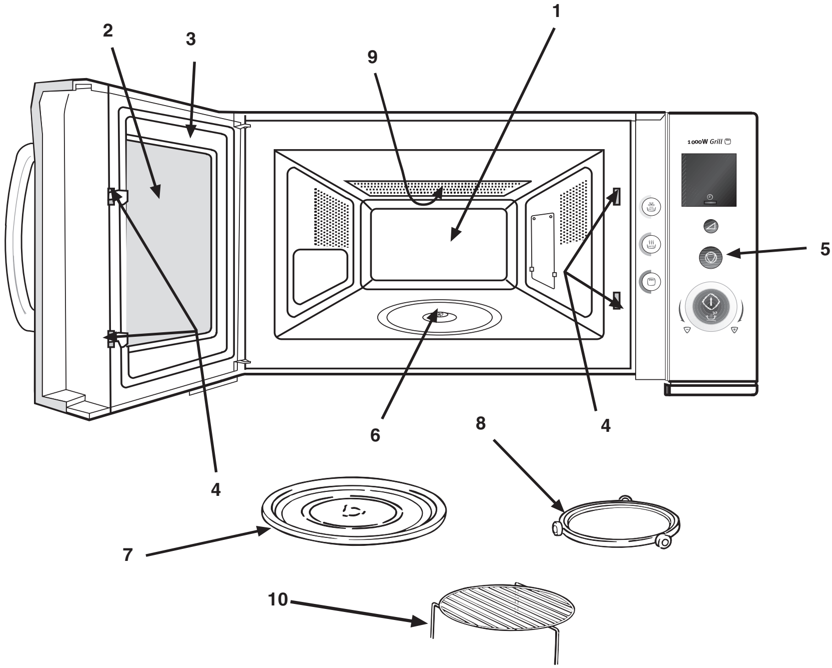
*2 tylko wtedy, gdy nie jest powleczone substancją zawierającą metal.

*3 UWAGA: folii aluminiowej używać tylko do przykrywania (np. kości udek kurczaka, skrzydełek); folia może iskrzyć!

## Rozpakowanie

Podczas rozpakowywania kuchni należy sprawdzić, czy nie jest ona uszkodzona. Uszkodzenia lub braki w wyposażeniu należy natychmiast zgłosić w jednostce handlowej, gdzie dokonaliście Państwo zakupu. Kuchnia, jej wyposażenie lub akcesoria mogą być opakowane w folię zabezpieczającą. Jeśli tak, należy usunąć ją przed pierwszym użyciem kuchni mikrofalowej. Nie należy pozostawiać elementów opakowania w miejscach dostępnych dla dzieci. Materiał, z którego wykonane są elementy opakowania może być zagrożeniem dla dzieci.

# Obsługa kuchni mikrofalowej




## Elementy

1. Komora kuchni mikrofalowej. Wyczyścić i wytrzeć po każdym użyciu.
2. Okno, przez które można sprawdzać stan przygotowania potrawy.
3. Drzwi. Należy je dokładnie zamykać.
4. Zaczepy zatrzaskowe i blokada drzwi.
5. Panel sterujący.
6. Zaczep dla talerza obrotowego
7. Talerz obrotowy wykonany ze specjalnego szkła żaroodpornego. Na talerz należy postawić odpowiednie naczynie z potrawą. Nie używać kuchni bez talerza obrotowego.
8. Podstawa obrotowa talerza; umieszczana w dolnej części kuchni pod talerzem.
9. Grill.
10. Ruszt grilla.

## Podstawa obrotowa / talerz

1. Podstawę obrotową umieścić w dolnej części kuchni.
2. Talerz obrotowy położyć na podstawie, w sposób pokazany na rysunku. Należy upewnić się, że talerz został odpowiednio zamocowany w wypustce. **Nie wolno kłaść talerza w położeniu odwrotnym.**

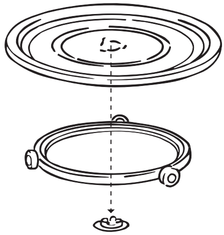
- Zarówno talerz, jak i jego podstawa muszą znajdować się w kuchnie podczas jej pracy.
- Produkty oraz pojemniki umieszczamy zawsze na talerzu obrotowym.

Talerz obraca się w prawą i w lewą stronę; jest to zjawisko normalne. Nie obracać talerza ręcznie, gdyż można uszkodzić mechanizm obrotowy.

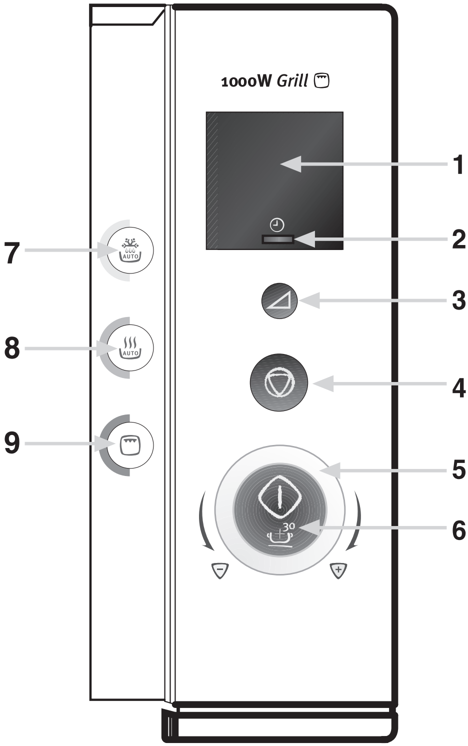
Talerz obrotowy

Podstawa obrotowa

Zaczep dla talerza



# Panel sterujący




1. **Okno wyświetlacza**
   Wskazuje czas gotowania, ustawiony poziom mocy oraz aktualną godzinę.
2. **Zegar**
   Ustawianie aktualnej godziny.
3. **Moc**
   Ustawianie mocy mikrofal.
4. **Stop/Clear**
   Zatrzymanie lub przerwanie pracy kuchni.
5. **Pokrętło sterowania**
   Ustawianie czasu gotowania.
6. **Szybki Start**
   Włączanie mikrofalówki
7. **Automatyczne rozmrażanie**
   Ustawianie trybu rozmrażania.
8. **Automatyczne podgrzewanie**
   Ustawianie trybu podgrzewania.
9. **Grill**
   Ustawienie trybu pieczenia na grillu lub opcji “Mikrofale + Grill”.

# Ustawienie zegara

Po podłączeniu kuchni do zasilania (po raz pierwszy lub w przypadku przerwy w dostawie energii) okno wyświetlacza pulsuje i wskazuje " ---- ".

**Przykład: Ustawienie godziny 4.30**

1. Wcisnąć przycisk zegara.
2. Pokrętłem sterowania ustawić " 4:00 ".
3. Wcisnąć przycisk zegara.
4. Pokrętłem sterowania ustawić godzinę " 4:30 ".
5. Wcisnąć przycisk zegara (aktualna godzina została wprowadzona do pamięci kuchni)/

**UWAGA :** **Aktualną godzinę można przywołać na wyświetlaczu (w czasie pracy kuchni) poprzez wciśnięcie przycisku zegara (wskazanie pojawi się przez 2 sekundy).**

# Blokada przed przypadkowym uruchomieniem kuchni przez dzieci

Kuchnia posiada funkcję blokady, która uniemożliwia przypadkowe włączenie np. przez dzieci. Po włączeniu blokady nie można włączyć żadnej funkcji kuchni (do czasu skasowania blokady).

**Włączenie blokady:**

1. Jednocześnie wcisnąć przycisk **' Stop/Clear '** i przycisk **' Zegar '**.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **' L '**.

Aby skasować blokadę należy jednocześnie wcisnąć przycisk **' Stop/Clear '** i **' Zegar '**.

# Wyłączenie kuchni

Są dwa sposoby zatrzymania kuchni w czasie jej pracy.

1. Wcisnąć przycisk “Stop/Clear”.
   - Pracę kuchni można wznowić wciskając ponownie przycisk Start.
   - Ponowne wciśnięcie przycisku “Stop/Clear” skasuje aktualny program.

2. Otworzyć drzwi.
   - Można wznowić pracę kuchni zamykając drzwi I wciskając przycisk Start.
   - Ponowne wciśnięcie przycisku Stop/Clear spowoduje skasowanie aktualnego programu.

# Wyłączenie alarmu

Można wyłączyć alarm akustyczny, który rozlega się po wciśnięciu przycisku i pod koniec programu.

**Ustawienie:**

1. Jednocześnie wcisnąć przycisk **' Stop/Clear '** i **' Start '**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **' OFF '** (wyłączony).

   Aby skasować, wcisnąć jednocześnie przycisk **' Stop/Clear '** i **' Start '**.

# Szybki start

Wciśnięcie przycisku **' Start '** pozwala na włączenie pełnej mocy mikrofalowej (900W) na 30 sekund.

Każde następne wciśnięcie przycisku **' Start '** wydłuży czas gotowania o 30 sekund.

# Tabela ustawień

| **Poziom mocy** | **Proponowane użycie** |
|---|---|
| **100W** | Utrzymywanie w cieple |
| **180W** | Rozmrażanie |
| **300W** | Gotowanie i podgrzewanie delikatnych potraw, zapiekanek |
| | Pieczenie ciast z serem |
| **450W** | Szybsze rozmrażanie i podgrzewanie produktów |
| | Pieczenie ciast; przyrządzanie budyniu |
| **600W** | Podgrzewanie zapiekanek. |
| | Odgrzewanie gotowych dań. |
| | Pieczenie mięsa I drobiu. |
| **800W** | Gotowanie lub podgrzewanie płynów.<br>Gotowanie warzyw. |

# Gotowanie mikrofalowe

1. Otworzyć drzwi, na talerzu obrotowym położyć potrawę w naczyniu. Zamknąć drzwi.
2. Wciskając przycisk mocy wybrać odpowiedni poziom nagrzewania.
3. Pokrętłem ustawić czas gotowania.
4. Wcisnąć przycisk Start **(Rozpocznie się gotowanie).**

Aby wyłączyć kuchnię w czasie pracy należy wcisnąć przycisk “Stop/Clear”.

**Uwaga: Po zakończeniu gotowania wcisnąć przycisk “Stop/Clear” dwukrotnie, upewniając się, że skasowano poprzednie ustawienia.**

**Przykład: Gotowanie - 450W przez 15 minut**

1. Wcisnąć przycisk mocy 3 razy ( wskazanie ' **450 '** powinno pojawić się w oknie wyświetlacza).
2. Pokrętłem sterowania ustawić czas (wskazanie **' 15:00 '** powinno pojawić się w oknie wyświetlacza).
3. Wcisnąć przycisk “Start”. Rozpocznie się gotowanie.

# Pieczenie na grillu

1. Zamknąć drzwi, produkt ułożyć na ruszcie. Zamknąć drzwi.
2. Wcisnąć jeden raz przycisk Grill.
3. Obracając pokrętło sterowania ustawić czas pieczenia.
4. Wcisnąć przycisk Start **(Rozpocznie się pieczenie).**

Aby wyłączyć kuchnię w czasie pracy, należy wcisnąć przycisk Stop/Clear.

**Uwaga: Po zakończeniu pieczenia wcisnąć przycisk “Stop/Clear” dwukrotnie, upewniając się, że skasowano poprzednie ustawienia.**

**Przykład: Pieczenie na grillu przez 15 minut**

1. Wcisnąć jeden raz przycisk Grill.
2. Obracając pokrętło sterowania ustawić czas. (Na wyświetlaczu powinno pojawić się wskazanie ' **15:00** ').
3. Wcisnąć przycisk Start. Rozpocznie się pieczenie.

**Przed pieczeniem na grillu należy ograć wstępnie komorę kuchni.**
**Włączyć grill na 3-4 minuty, tak jak opisano powyżej.**

# Gotowanie “Mikrofale + Grill”

Funkcja posiada trzy programy przygotowania potraw.

1. Otworzyć drzwi, ułożyć produkt na ruszcie grilla.
2. Wciskając przycisk Grill wybrać odpowiedni program.
3. Obracając pokrętło sterowania ustawić czas gotowania.
4. Zamknąć drzwi i wcisnąć przycisk Start **(Rozpocznie się gotowanie).**

Aby wyłączyć kuchnię w czasie pracy, należy wcisnąć przycisk Stop/Clear.

**Uwaga: Po zakończeniu gotowania wcisnąć przycisk “Stop/Clear” dwukrotnie, upewniając się, że skasowano poprzednie ustawienia.**

**Przykład: Gotowanie z mocą mikrofal 450W i grillowanie przez 15 minut**

1. Otworzyć drzwi.
2. Wcisnąć trzy razy przycisk Grill.
3. Obracając pokrętło sterowania ustawić czas. (na wyświetlaczu powinno pojawić się wskazanie ' **15:00** ').
4. Zamknąć drzwi i wcisnąć przycisk Start. Kuchnia rozpocznie pracę.

**Wstępne nagrzewanie kuchni przy tej funkcji nie jest konieczne.**

| Automatyczny program | Wcisnąć przycisk | Moc grilla | Moc mikrofal |
|---|---|---|---|
| Combi 1 | 2 razy | Pełna | 600 W |
| Combi 2 | 3 razy | Pełna | 450 W |
| Combi 3 | 4 razy | pełna | 300 W |

# Automatyczne rozmrażanie

Można rozmrażać ręcznie, ustawiając moc na poziomie 180W. Aby przyspieszyć rozmrożenie produktu ważącego więcej niż 450g, można włączyć moc kuchni na 900W (100%) na 1 - 3 minuty, a później zmniejszyć do poziomu (180W) aż do całkowitego rozmrożenia.

1. Otworzyć drzwi, na talerzu obrotowym położyć potrawę w naczyniu. Zamknąć drzwi.
2. Wciskać przycisk ' Automatyczne rozmrażanie ' I ustawić program.
3. Obracając pokrętło sterowania ustawić wagę produktu.
4. Zamknąć drzwi.
5. Wcisnąć przycisk Start (rozpocznie się rozmrażanie).

**UWAGA : szczegóły znajdują się w poniższej tabeli.**
Aby wyłączyć kuchnię w trakcie programu, należy wcisnąć przycisk Stop/Clear.

**UWAGA : Po zakończeniu pracy wcisnąć dwukrotnie przycisk Stop/Clear, aby upewnić się, że ustawienia zostaną skasowane.**

**UWAGA : W trakcie programów automatycznego rozmrażania kuchnia automatycznie wybiera poziom mocy mikrofal i czas trwania funkcji.**

**Wybór programów automatycznego rozmrażania:-**

| Automatyczny program | Wcisnąć przycisk | Waga |
|---|---|---|
| **Mięso** | Raz | **200 - 2000g** |
| **Drób** | Dwa razy | **200 - 2000g** |
| **Ryb** | Trzy razy | **200 - 2000g** |
| **Chleb / Ciasto** | Cztery razy | **125 - 1000g** |

**Przykład: automatyczne rozmrażanie ryby o wadze 500g.**

1. Otworzyć drzwi.
2. Wcisnąć trzykrotnie przycisk Automatycznego rozmrażania.
3. Obracać pokrętło sterowania, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie wagi produktu 500.
4. Zamknąć drzwi i wcisnąć przycisk Start. Rozpocznie się rozmrażanie.

**Dalsze wskazówki znajdują się w tabeli programów automatycznego rozmrażania.**

# Automatyczne rozmrażanie

1 Otworzyć drzwi, na talerzu obrotowym położyć potrawę w naczyniu.
2 Wciskać przycisk ' Automatyczne rozmrażanie ' i ustawić program.
3 Obracając pokrętło sterowania ustawić wagę produktu.
4 Zamknąć drzwi.
5 Wcisnąć przycisk Start (Rozpocznie się rozmrażanie).

**UWAGA : szczegóły znajdują się w poniższej tabeli.**
Aby wyłączyć kuchnię w trakcie programu, należy wcisnąć przycisk Stop/Clear.

**UWAGA : Po zakończeniu pracy wcisnąć dwukrotnie przycisk Stop/Clear, aby upewnić się, że ustawienia zostaną skasowane.**

**UWAGA :** **W trakcie programów automatycznego rozmrażania kuchnia automatycznie wybiera poziom mocy mikrofal i czas trwania funkcji. Kuchnia zatrzyma się i / lub rozlegnie się alarm w trakcie rozmrażania, sygnalizujący konieczność obrócenia lub zamieszania potrawy. Wcisnąć przycisk Start, aby kontynuować rozmrażanie.**

**Wybór programów automatycznego rozmrażania:**

| Automatyczny program | Wcisnąć przycisk | Waga | Uwagi |
|---|---|---|---|
| **Mięso** | Raz | **200 - 2000g** | **W czasie rozmrażania kuchnia zatrzyma się. Należy wtedy obrócić lub zamieszać potrawę. Wcisnąć przycisk Start, aby kontynuować rozmrażanie.** |
| **Drób** | Dwa razy | **200 - 2000g** | **W czasie rozmrażania kuchnia zatrzyma się. Należy wtedy obrócić lub zamieszać potrawę. Wcisnąć przycisk Start, aby kontynuować rozmrażanie.** |
| **Ryby** | Trzy razy | **200 - 2000g** | **W czasie rozmrażania kuchnia zatrzyma się. Należy wtedy obrócić lub zamieszać potrawę. Wcisnąć przycisk Start, aby kontynuować rozmrażanie.** |
| **Chleb / Ciasto** | Cztery razy | **125 - 1000g** | |
| | | **Dla 125g** | **Obrócić po 10 sygnałach w ciągu 30 sekund** |
| | | **Dla 250g** | **Obrócić po 10 sygnałach w ciągu 60 sekund** |
| | | **Dla 375g** | **Obrócić po 10 sygnałach w ciągu 90 sekund.** |
| | | **Dla 500g** | **Obrócić po 10 sygnałach w ciągu 120 sekund** |
| | | **Dla 625g** | **Obrócić po 10 sygnałach w ciągu 150 sekund** |
| | | **Dla 750g** | **Obrócić po 10 sygnałach w ciągu 180 sekund** |
| | | **Dla 875g** | **Obrócić po 10 sygnałach w ciągu 210 sekund** |
| | | **Dla 1000g** | **Obrócić po 10 sygnałach w ciągu 240 sekund** |

**Uwaga : W trakcie rozmrażania chleba/ciasta, kuchnia zatrzyma się po 10 sygnałach, jeżeli drzwi zostaną otwarte. Obrócić lub zamieszać produkt, zamknąć drzwi i wcisnąć przycisk Start, aby kontynuować rozmrażanie.**

---

**Przykład: Aby automatycznie rozmrozić 500 g ryby:**

---

1 Otworzyć drzwi.

2 Trzykrotnie wcisnąć przycisk Auto Rozmrażanie.

3 Obracać pokrętło sterowania, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie wagi produktu 500.

4 Zamknąć drzwi i wcisnąć przycisk Start. Rozpocznie się rozmrażanie.

---

**Dalsze wskazówki znajdują się w tabeli programów automatycznego rozmrażania.**
Produkty można rozmrażać używając programów automatycznych lub ręcznie – wybierając moc mikrofal na poziomie 180W. Aby przyspieszyć rozmrażanie gęstych produktów o wadze przekraczającej 450g (1lb), można ustawić poziom 900W (100%) na 1 - 3 minuty, a następnie zmniejszyć do poziomu 180W (do zakończenia rozmrażania).

# Tabele

## Wskazówki dotyczące pieczenia na grillu

Produkty przeznaczone do pieczenia na grillu należy ułożyć na wysokim ruszcie (pod ruszt podstawi nie metalowe naczynie, w którym będą zbierały się soki z mięsa oraz tłuszcz). W połowie czasu pieczenia należy obrócić produkty na drugą stronę.

| Produkt | Ilość (waga) | Czas pieczenia | Uwagi |
|---|---|---|---|
| Tost | 2 kromki | 4-5 min. | |
| Tost z serem | 4 kromki | 6-7 min. | 4-5 min. same tosty; 2 minuty z serem |

## Wskazówki dotyczące funkcji "Mikrofale + Grill"

Używać niskiego rusztu w przypadku pieczenia wieprzowiny i wołowiny, delikatne kawałki przykryć folią. Na talerzu obrotowym, pod rusztem, postawić nie metalowe naczynie do zbierania tłuszczu i soków. Jeżeli to konieczne, obrócić produkty w czasie pieczenia.

| Produkt | Ilość (waga) | Położenie pokrętła | Czas przygotowania | Uwagi |
|---|---|---|---|---|
| Bekon | 4<br>(100 g) | Combi 3 | 7- 9 min | |
| Wołowina | 900 g | Mikrofale 600 W<br>Combi 2 | 25 min | Posmarować tłuszczem. Przyprawić solą i pieprzem. Po pieczeniu odczekać 15-20 minut. |
| Wieprzowina | 900 g | | 5 - 6 min | |
| Kotlety wieprzowe | 2 - 3(450 g) | Combi 2 | 20 - 25 min | Posmarować tłuszczem. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. |
| Kurczak:<br>Połowa<br>Udka | 450 g<br><br>800 g | Combi 1<br><br>Combi 1 | 15 - 20 min<br><br>25 - 30 min | Posmarować tłuszczem. Przyprawić solą, pieprzem i papryką. |
| Mrożone hamburgery | 4 (200 g) | Combi 2 | 12 - 15 min | |
| Kiełbaski | 450 g | Combi 1 | 10 - 15 min | |
| Kotlety rybne | 2 (350 g) | Combi 3 | 22 – 24 min | Posmarować tłuszczem. Przyprawić solą i pieprzem. |
| Mrożone ziemniaki | 2 (150 g) | Combi 2 | 16 – 18 min. | |

# Wskazówki dotyczące rozmrażania ręcznego

Niektóre produkty (pieczywo i owoce) można rozmrażać przy ręcznym ustawieniu mocy (180W).

| PRODUKT | PRZYGOTOWANIE | Czas rozmrażania | CZAS “ODCZEKANIA” |
|---|---|---|---|
| **Pieczywo** | | | |
| Mały bochenek | Położyć na papierze kuchennym lub naczyniu do mikrofalówki; obrócić w połowie czasu odmrażania. | 8–10 min. | 10–15 min. |
| Duży bochenek (krojony) | Położyć na papierze kuchennym lub naczyniu do mikrofalówki; obrócić w połowie czasu odmrażania. | 10–13 min. | 10 min |
| 2 kromki | Położyć na papierze kuchennym. | 45–60 sek. | 5 min. |
| 1 bułka | Położyć na papierze kuchennym. | 45–60 sek. | 5 min. |
| 2 bułki | Położyć na papierze kuchennym. | 1–11/2 min. | 5 min. |
| **Ciasta i wyroby cukiernicze** | | | |
| Sernik (450 g) | Zdjąć opakowanie, ułożyć na talerzu. | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Ciasto (upieczone) (450 g) | Zdjąć opakowanie, ułożyć na talerzu. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| Placek (450 g) | Zdjąć opakowanie, ułożyć na talerzu. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| **Masło** | | | |
| 250 g (1 kostka) | | | |
| **Owoce** | | | |
| Drobne owoce (225 g) | | | |
| Drobne owoce (450 g) | Ułożyć jedną warstwę na płytkim talerzu | 7– 8 min. | 5–10 min. |
| **Dania gotowe** | | | |
| | | | |
| 400 g | Przykryć talerzem lub specjalną folią do mikrofalówek; aby podgrzać – włączyć mikrofale na 100% (800W) na 3-4 minuty | 7– 8 min | 5–10 min. |
| **Warzywa** | | | |
| | Nie ma konieczności odmrażania warzyw przed gotowaniem. Wszystkie warzywa można ugotować przy ustawieniu 100% (800W) | | |

## Wskazówki dotyczące rozmrażania

1. Należy wybrać krótszy czas rozmrażania produktu, jeżeli mają Państwo wątpliwości. Produkt będzie rozmrażany podczas fazy „odczekania”.
2. Oddzielić kawałki produktów.
3. Duże kawałki, np. mięsa, obrócić w połowie czasu rozmrażania.
4. Przed rozmrażaniem rozpakować lub wyjąć produkty z pojemników.
5. Produkty ułożyć w większym pojemniku, aby ułatwić mieszanie w trakcie rozmrażania.
6. Drób ułożyć częścią piersiową do dołu i obrócić w połowie czasu rozmrażania (lub pauzy). Należy pamiętać, aby delikatne części (np. skrzydełka) osłonić folią.

Po zakończeniu cyklu istotny jest czas „odczekania”, szczególnie w przypadku dużych kawałków i produktów, których nie można mieszać, aby upewnić się, że ich wnętrze jest całkowicie rozmrożone i gotowe do dalszego przyrządzania.

# Tabela programów automatycznego podgrzewania

| Program automatyczny | Wcisnąć przycisk | Czas "odczekania" | Wskazówki |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Schłodzone dania gotowe** | Raz | 3 minuty | Danie położyć na ceramicznym talerzu I przykryć folią spożywczą (nadającą się do użytku w kuchniach mikrofalowych) Odpowiedni program dla posiłków składających się z 3 składników (mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). |
| **Świeże warzywa** | Dwa razy | 3 minuty | Warzywa umyć, oczyścić I pokroić w kawałki o jednakowym rozmiarze. Zważyć warzywa i włożyć je do szklanego pojemnika z pokrywką. Dodać 45 ml wody (3 łyżki stołowe) podczas gotowania warzyw o wadze 200-450 g, dodać 60 ml wody (4 łyżki stołowe) przy 500- 650 g i dodać 75 ml wody (5 łyżek stołowych) dla 700- 750 g. Wymieszać po gotowaniu. (Jeżeli warzyw jest więcej, należy zamieszać także w trakcie gotowania). |
| | | | |
| **Kawałki kurczaka** | Trzy razy | 3 minuty | Posmarować kawałki kurczaka oliwą I przyprawić pieprzem, solą I papryką. Ułożyć je na ruszcie (stroną ze skórą do dołu). Obrócić na drugą stronę jeśli rozlegnie się alarm. |
| | | | |
| **Mrożone bułki** | Cztery razy | 2 minuty | Mrożone bułki ułożyć w okręgu na ruszcie (wierzchem do dołu). Obrócić na drugą stronę jeśli rozlegnie się alarm . |
| | | | |

# Tabela programów automatycznego rozmrażania

| Produkt | Czas "odczekania" | Wskazówki |
|---|---|---|
| | | |
| **Mięso** | 20 - 60 minut | Krawędzie przykryć folią aluminiową. Obrócić na drugą stronę, jeśli rozlegnie się alarm. Odpowiedni program dla wołowiny, wieprzowiny, baraniny, steków, kotletów i mięsa mielonego. |
| | | |
| **Drób** | 20 - 60 minut | Nóżki I skrzydełka okryć folią aluminiową. Obrócić na drugą stronę, jeśli rozlegnie się alarm. Odpowiedni program dla całego kurczaka oraz porcji. |
| | | |
| **Ryby** | 20 - 50 minut | Końcówki zawinąć w folię aluminiową. Obrócić na drugą stronę, jeśli rozlegnie się alarm. Odpowiedni program dla całych ryb oraz filetów. |
| | | |
| **Chleb / Ciasto** | 5 - 30 minut | Pieczywo położyć na papierze kuchennym I odwrócić, jeśli rozlegnie się alarm. Ciasto położyć na ceramicznym talerzu I obrócić, jeśli rozlegnie się alarm. (kuchnia będzie włączona do czasu otwarcia drzwi).<br>Odpowiedni program do rozmrażania chleba (bochenków lub kromek), bułek I bagietek. Bułki ułożyć w okrąg na talerzu.<br>Odpowiedni program dla ciast, herbatników, ciast z serem itp. Nie nadaje się do odmrażania owoców, ciast z kremem i ciast z czekoladową polewą. |
| | | |

## Praktyczne wskazówki

- Kuchnię należy utrzymywać w czystości – wycierać po każdym użyciu (także podstawę obrotową i wewnętrzną stronę drzwi).
- Do gotowania mikrofalowego używać okrągłych lub owalnych naczyń z pokrywkami.
- Nie używać naczyń metalowych lub z metalowymi elementami. Niektóre rodzaje naczyń lub opakowań plastikowych mogą się stopić podczas gotowania w kuchni mikrofalowej.
- Produkty należy przykryć podczas gotowania. Użyć szklanej pokrywki lub talerza.
- Chleb można rozmrażać na papierowym ręczniku.
- Jeżeli mrożonki są podgrzewane w swoich oryginalnych opakowaniach, należy je otworzyć. Opakowania z elementami metalowymi mogą być umieszczane w kuchni mikrofalowej tylko wtedy, gdy ich producent żywności to zalecił. Zdjąć metalowe klipsy.
- Delikatne kawałki np. skrzydełka lub nóżki kurczaka należy okryć kawałkami folii aluminiowej, aby uniknąć przegrzania lub spalenia.
- Produkty posiadające nieporowatą skórę bądź powłokę (takie jak: jabłka, ziemniaki, wątróbki drobiowe, żółtka jaj, kiełbaski) wymagają wcześniejszego nakłucia zewnętrznej warstwy, aby zapobiec tworzeniu się pary lub ewentualnemu poparzeniu.
- Nie gotować jaj, gdyż mogą eksplodować!
- Większe kawałki żywności umieszczać po zewnętrznej stronie naczynia. Starać się gotować żywność porcjowaną w mniejsze kawałki. Żywność układać na środku talerza obrotowego.
- Żywność będzie ugotowana równomiernie, jeżeli będzie obracana lub mieszana podczas gotowania.
- Należy nieco skracać czas przygotowania potrawy wskazany przez producenta, aby uniknąć rozgotowania. Im większe kawałki żywności, tym dłuższy czas jest czas ich gotowania.
- Do gotowania warzyw należy dodawać jak najmniejsze ilości wody (lub gotować bez wody).
- Używać mniej soli i innych przypraw, niż w przypadku gotowania tradycyjnego.
- Żywność przyprawiać po wyjęciu z kuchni mikrofalowej.
- Po zakończeniu gotowania należy zachować „czas odczekania", aby potrawy były równomiernie ugotowane.
- Po wyjęciu z kuchni potrawy sprawdzić, czy jest już wystarczająco gorąca (ugotowana równomiernie).

Przy wyjmowaniu naczyń i potraw z kuchni należy zawsze używać rękawic ochronnych.

## Porady

- **Miód**

Jeżeli miód w słoiku uległ krystalizacji należy zdjąć pokrywkę i włożyć słoik do kuchni, podgrzewać falami mikrofalowymi przy średnim ustawieniu przez 2 minuty.

- **Topienie czekolady**

Podzielić tabliczkę 100 g na kostki, włożyć do miski i podgrzewać na najwyższej mocy przez 1-2 minuty, mieszać.

- **Topienie lub zmiękczanie masła**

Stopienie masła na najwyższym poziomie mocy; zmiękczenie – przy najniższym poziomie mocy.

- **Odświeżanie lub podgrzewanie pieczywa**

Średni poziom mocy przez kilka sekund.

- **Obieranie czosnku**

3 lub 4 ząbki czosnku ogrzewać na najwyższym poziomie mocy przez 15 sekund.

- **Sok owocowy**

Owoce będą bardziej soczyste po podgrzaniu na najwyższym poziomie mocy przez 15 sekund, przed wyciśnięciem.

# Konserwacja i czyszczenie

Kuchnia mikrofalowa musi być utrzymywana w czystości. Nieusunięte resztki produktów niepotrzebnie pochłaniają energię mikrofalową oraz ulegają przypaleniu.
To przyczynia się do zmniejszenia wydajności urządzenia oraz powstawania nieprzyjemnych zapachów.
Żadne czynności naprawcze czy regulacyjne nie powinny być dokonywane we własnym zakresie. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez techników autoryzowanych zakładów serwisowych.

**Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, czy kuchnia jest wyłączona i/lub odłączona od zasilania.**

# Czyszczenie akcesoriów (talerz i podstawa)

Czyścić delikatnymi środkami po wyjęciu z kuchni; należy ostrożnie obchodzić się z podstawą talerza obrotowego.

**UWAGA:** Wnętrze kuchni oraz talerz są bardzo gorące, więc nie należy ich dotykać bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania.

# Czyszczenie wnętrza kuchni

Kuchnię należy utrzymywać w czystości. Natychmiast usuwać pozostałości produktów żywnościowych ze ścianek, uszczelek, powierzchni uszczelniających, gdyż powodują one nadmierną absorpcję energii mikrofalowej, przyczyniając się do zmniejszenia jej efektywności, a nawet powstania poważnej usterki.
Do czyszczenia stosować delikatne detergenty płynne, ciepłą wodę oraz miękkie i czyste ściereczki.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ ŚRODKÓW ŚCIERNYCH, PRZEMYSŁOWYCH, STALOWYCH ZMYWAKÓW DO ŻADNEGO Z ELEMENTÓW KUCHNI MIKROFALOWEJ.
W celu usunięcia mocnych zabrudzeń można gotować w kuchni szklankę wody przez 2 - 3 minuty.
**DO USUWANIA ZANIECZYSZCZEŃ NIE UŻYWAĆ NOŻY I INNYCH OSTRYCH NARZĘDZI.**

W celu usunięcia nieprzyjemnego zapachu należy gotować w kuchni szklankę wody z 2 łyżkami soku z cytryny przez 5 minut.

# Konserwacja i czyszczenie (grill)

Grzałka grilla może zostać zanieczyszczona pryskającym tłuszczem. Odczekać, aż kuchnia będzie chłodna i wytrzeć zabrudzenia przed następnym włączeniem kuchni. Pozostawione resztki tłuszczu mogą powodować dymienie i powstawanie nieprzyjemnych zapachów.
Silnik podstawy obrotowej jest uszczelniony. Mimo to nie należy dopuścić do dostania się wody pod zaczep podstawy w czasie czyszczenia.

W celu łatwiejszego czyszczenia wnętrza kuchni, górną grzałkę można opuścić, delikatnie pociągając do dłu. Upewnić się, że grzałka nie jest rozgrzana.

# Czyszczenie elementów zewnętrznych

Podczas czyszczenia elementów panelu sterującego należy otworzyć drzwi, co zapobiegnie przypadkowemu włączeniu kuchni. Elementy zewnętrzne należy czyścić łagodnymi środkami (także uniwersalnymi środkami w sprayu), ciepłą wodą i osuszać miękką szmatką.
Nie wolno stosować środków ściernych, szorstkich zmywaków do naczyń, czy też szorstkich środków chemicznych. Podczas czyszczenia prosimy zwrócić uwagę, aby do otworów wentylacyjnych nie dostała się woda.

# WARUNKI GWARANCJI

Warunki udzielonej gwarancji znajdują się w karcie gwarancyjnej, którą otrzymali Państwo przy zakupie urządzenia.

# Serwis i części zamienne

**Jeżeli kuchnia nie działa prawidłowo przed wezwaniem serwisu proszę sprawdzić, czy usterki nie można usunąć samodzielnie.**

**Nie można uruchomić kuchni:**
- Sprawdzić, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone do zasilania elektrycznego.
- Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka.
- Jeśli to konieczne, wymienić bezpiecznik (na sprawny, o tych samych parametrach).
- Sprawdzić, czy przełącznik (gniazdko ścienne lub inny punkt obwodu) znajduje się w pozycji ON (włączony).
- Sprawdzić, czy w gniazdku jest napięcie (poprzez podłączenie innego, sprawnego urządzenia).
- Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce.

**Kuchnia nie podejmuje pracy:**
- Sprawdzić, czy włączono zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem przez dzieci.
- Sprawdzić wykonane ustawienia.
- Sprawdzić, czy ustawienia zostały dokonane zgodnie z opisem w instrukcji obsługi.
- Sprawdzić, czy prawidłowo zamknięto drzwi (oraz czy zamknięciu nie przeszkadzają resztki produktów).

Sprawdzić, czy przycisk Start został wciśnięty.

**UWAGA: Koszt wezwanie technika z powodu usterki wymienionej powyżej lub nieprawidłowej obsługi / instalacji urządzenia pokrywa klient, nawet w czasie trwania gwarancji.**

## Serwis i części zamienne

Jeżeli wykonanie powyższych czynności nie przyniosło efektu i kuchnia nadal nie funkcjonuje, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym zakładem serwisowym Electrolux.

Jeżeli będą Państwo zamawiali usługi serwisowe lub części zamienne, prosimy o podanie następujących informacji:
1. objawy usterki
2. oznaczenie modelu
3. numer seryjny/produktu
4. data zakupu

Zalecamy zapisanie tych informacji poniżej:

**Model :** **EMM20402**

**Numer seryjny:** ..........................................

**Data zakupu:** ..........................................

**Jeżeli urządzenie podlega gwarancji, przed wezwaniem serwisu należy sprawdzić, czy usterki nie można usunąć samodzielnie. Wizyta będzie odpłatna, gdy usterka nie będzie miała charakteru mechanicznego lub elektrycznego.**

# Obsah

**Pred prvým použitím** 4
**Technické údaje** 4
**Bezpečnostné pokyny** 5
– Vhodný kuchynský riad 5
– Testovanie kuchynského riadu 6
– Príprava pokrmov 6
**Tabuľka varných nádob a príslušenstva** 7
**Inštalácia** 8
– Vybalenie 8
– Inštalácia 8
– Zapojenie do elektrickej siete 8
**Používanie mikrovlnnej rúry** 9
– Označenia a funkcia jednotlivých častí 9
– Inštalácia rotačného taniera 9
– Ovládací panel 10
– Nastavenie denného času 11
– Detská poistka 11
– Zastavenie rúry 11
– Vypnutie zvukovej signalizácie 12
– Rýchly štart 12
– Tabuľka výkonových stupňov 12
– Mikrovlnná tepelná úprava 13
– Grilovanie 13
– Kombinovaná tepelná úprava 14
– Automatické rozmrazovanie 15
– Automatické zohrievanie 16
**Tabuľky** 17
– Manuálne rozmrazovanie 18
– Automatické zohrievanie 19
– Automatické rozmrazovanie 20
**Rady a tipy pre mikrovlnnú prevádzku** 21
**Ošetrovanie a čistenie** 22
– Čistenie príslušenstva 22
– Čistenie spotrebiča zvnútra 22
– Čistenie grilu 22
– Čistenie spotrebiča zvonka 22
**Servis a náhradné diely** 23
– Náhradné diely 23
– Záruka 23

# Blahoželáme vám ku kúpe novej mikrovlnnej rúry

Ďakujeme vám, že ste si vybrali výrobok značky Electrolux. Sme presvedčení, že sa vaša nová mikrovlnná rúra stane užitočným pomocníkom vo vašej domácnosti. Tak ako pri iných domácich elektrospotrebičoch, aj pri tomto výrobku budete potrebovať určitý čas, aby ste sa naučili využívať všetky jeho funkcie a prednosti. Veríme, že sa pre vás stane vaša nová mikrovlnná rúra nepostrádateľnou.

# Pred prvým použitím

Tento návod na používanie si dôkladne prečítajte. Ak ho preštudujete pozorne a budete sa riadiť uvedenými pokynmi, dosiahnete optimálne využitie vašej mikrovlnnej rúry Electrolux.
Návod na používanie je dôležitou súčasťou mikrovlnnej rúry. Ak spotrebič predáte, darujete, alebo ho necháte v starom byte, postarajte sa o to, aby sa návod na požívanie dostal do rúk nového majiteľa. Ďalší užívateľ sa tak bude môcť oboznámiť s obsluhou spotrebiča a bezpečnostnými pokynmi.
Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod a riaďte sa uvedenými pokynmi.

# Technické údaje

| | |
|---|---|
| **Vonkajšie rozmery** | Šírka484 mm |
| | hĺbka 376 mm |
| | výška 275 mm |
| **Vnútorné rozmery dutiny** | šírka 323 mm |
| | hĺbka 296 mm |
| | Výška 218 mm |
| **Objem** | 20 litrov |
| **Hmotnosť** | 13.5 kg |
| **Zapojenie** | 230 V, 50 Hz |
| **Poistka** | 10 A |
| **Príkon** | 2300 W |
| **Výkon mikrovlnnej rúry** | 800 W |
| **Výkon grilu** | 1000 W |

# Bezpečnostné pokyny

- Vďaka zabudovanému bezpečnostnému spínaču sa mikrovlnná rúra nedá spustiť, keď sú jej dvierka otvorené.
- Za žiadnych okolností sa nesnažte uviesť mikrovlnnú rúru do prevádzky pri otvorených dvierkach, aby ste sa nevystavili vplyvu mikrovĺn.
- Dbajte na to, aby sa na tesnení dvierok neusadzovali zvyšky jedál alebo čistiaceho prostriedku. Prečítajte si kapitolu o čistení a ošetrovaní mikrovlnnej rúry.
- V prípade poruchy alebo poškodenia mikrovlnnú rúru v žiadnom prípade nepoužívajte. Opravu spotrebiča prenechajte kvalifikovaným servisným technikom.
- Je dôležité, aby sa dvierka mikrovlnnej rúry zatvárali bez problémov. Dvierka nesmú byť ohnuté, spojovacie kĺby a čapy nesmú byť zlomené alebo inak poškodené a tesnenie dvierok nesmie byť narušené.
- Za žiadnych okolností sa nepokúšajte opraviť spotrebič sami. Je nebezpečné upravovať alebo pozmeňovať spotrebič a jeho vlastnosti. V prípade poruchy sa obráťte na najbližšie autorizované servisné stredisko. Zoznam autorizovaných servisných stredísk je priložený.
- Nikdy neodstraňujte vonkajší plášť, dvierka alebo ovládací panel spotrebiča. Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Pri inštalácii a zapájaní mikrovlnnej rúry do elektrickej siete sa riaďte pokynmi v kapitole Inštalácia.
- Mikrovlnnú rúru používajte len na špecifické účely, popísané v tomto návode. Pri čistení mikrovlnnej rúry nepoužívajte korozívne chemikálie.
- Mikrovlnná rúra je určená predovšetkým na tepelnú úpravu, zohrievanie a rozmrazovanie jedál. Mikrovlnná rúra nie je určená na priemyselné, laboratórne a komerčné účely. Pri používaní mikrovlnnej rúry na nevhodné účely záruka stráca platnosť.
- Nikdy nezapínajte prázdnu mikrovlnnú rúru. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu vnútorného magnetrónového zariadenia.
- Mikrovlnnú rúru nikdy neumiestňujte v exteriéroch. Rovnako mikrovlnnú rúru nepoužívajte v blízkosti vody.
- Nedovoľte, aby sa do mikrovlnnej rúry dostali novinový papier alebo suché textílie. Môžu sa vznietiť.len pod dohľadom dospelých.
- Mikrovlnnú rúru nepoužívajte na skladovanie potravín. Ak je mikrovlnná rúra mimo prevádzky, nenechávajte v nej zvyšky papierov, obalov a kuchynské náradie.

## Vhodný kuchynský riad

- Na používanie v mikrovlnnej rúre je vhodné najmä sklo, sklokeramika a predovšetkým tepluvzdorný sklenený riad. Mikrovlnná energia nepôsobí na väčšinu sklenených a porcelánových nádob, riad sa však zohreje vplyvom tepla z pokrmov. Pri vyberaní pokrmov z mikrovlnnej rúry použite ochranné rukavice, aby ste predišli popáleninám.

## Bezpečnosť pri grilovaní

1. Ak sa na sklené okno, ktoré je súčasťou dverí, počas grilovania dostane voda, môže ľahko prasknúť.
2. Keď do mikrovlnnej rúry vkladáte alebo z nej vyberáte kuchynskú nádobu, používajte špeciálne rukavice. Ochranné rukavice použite tiež pri manipulácii s rotačným tanierom a kovovým podstavcom, ktoré sa pri činnosti mikrovlnnej rúry zohrievajú na vysokú teplotu.
3. Dvierok mikrovlnnej rúry sa zásadne nedotýkajte kovovými predmetmi. Pri manipulovaní s kuchynskými nádobami buďte opatrní – dvierka a vnútro rúry sa počas prevádzky značne zohrejú.
4. Rotačný tanier alebo kuchynskú nádobu sa nepokúšajte ochladiť ponorením do studenej vody a podobne.
5. Na mikrovlnnú rúru neodkladajte žiadne predmety, pretože by sa mohli vplyvom tepla poškodiť.

Je normálne, keď sa okolo dvierok vytvorí para, keď sa dvierka zahmlia, alebo keď sa na spodku dvierok vyzrážajú kvapky vody. Ide o kondenzáciu vodnej pary, ktorá sa uvoľňuje pri tepelnej príprave jedál a nijako neovplyvňuje bezpečnosť rúry. Dvierka nemajú tesniť dutinu rúry úplne.

## Testovanie kuchynského riadu

- Do mikrovlnnej rúry vložte kuchynskú nádobu spolu s pohárom plným vody a výkon nastavte na 900 W (100%). Čas ohrievania nastavte na jednu minútu. Ak je riad horúci, nemali by ste ho používať. Ak je mierne teplý, môžete ho používať na zohrievanie jedál. Ak má riad izbovú teplotu, môžete ho používať aj na tepelnú úpravu pokrmov.
- Obaly z materiálov, ako sú napr. servítky, voskový papier, papierové utierky, papierové šálky, kartónové škatule a lepenkové obaly sú vhodné pre použitie v mikrovlnnej rúre. Pred použitím sa vždy ubezpečte, že nie sú prázdne, aby ste zabránili prehriatiu.
- V mikrovlnnej rúre môžete používať veľa druhov umelohmotných riadov, šálok a obalov. Vždy sa riaďte pokynmi výrobcu. Plastové obaly nepoužívajte, ak obsahujú príliš mastné jedlá alebo jedlá s vysokým obsahom cukru. Pri ich zohriatí môže dôjsť k poškodeniu obalu.
- Kovový riad alebo riad s kovovým lemovaním, resp. ornamentom by ste v mikrovlnnej rúre nemali používať, ak to výrobca vyslovene neodporúča.
- V mikrovlnnej rúre nezohrievajte pokrmy v obaloch s úzkym otvorom, ako sú napr. fľaše.
- Pri snímaní pokrievok a uzáverov kuchynských nádob buďte opatrní a použite rukavice, aby ste predišli popáleninám.

**V mikrovlnnej rúre nikdy nepripravujte bez dozoru jedlá v plastových, papierových alebo horľavých obaloch. Ak sa objaví dym, nechajte dvierka zatvorené, rúru vypnite, odpojte ju od elektrickej siete a počkajte, kým pokrm prestane dymiť.**

## Príprava pokrmov

- V mikrovlnnej rúre nikdy nezohrievajte potraviny v plechoviciach. Najprv ich preložte do nádoby, ktorú je vhodné používať v mikrovlnnej rúre.
- V mikrovlnnej rúre nikdy nefritujte a nepripravujte príliš mastné jedlá. Vzhľadom na to, že sa teplota tuku nedá kontrolovať, môže dojsť k nebezpečným situáciám.
- Pukance môžete v mikrovlnnej rúre pripravovať len v špeciálnych obaloch, určených na tento účel. Tento proces treba neustále sledovať.
- Potraviny s pevnou šupou, resp. nepórovitou kožou (napr. jablká, zemiaky, kuracie pečienky, vaječné žĺtka), vždy prepichnite, aby ste zabránili tak utajenému varu vo vnútri pokrmov a ich následnej explózii.
- Detskú výživu po zohriatí dobre premiešajte alebo pretrepte, aby sa teplo rovnomerne rozložilo. Skôr, ako výživu dieťaťu podáte, bezpodmienečne skontrolujte jej teplotu.

**Upozornenie:** Pri zohrievaní polievok, nápojov a omáčok v mikrovlnnej rúre sa môže stať, že pokrm vykypí bez toho, aby ste spozorovali bod varu. Aby ste sa vyhli uvedenému javu, odporúčame:

1. Nepoužívajte nádoby s úzkym hrdlom.
2. Pokrmy neprehrievajte.
3. Pokrmy pred ich zohrievaním v mikrovlnnej rúre, ako aj v polovici procesu zohrievania premiešajte.
4. Po zohriatí nechajte pokrmy ešte chvíľu v mikrovlnnej rúre, a potom ich zamiešajte skôr, ako ich vyberiete.

- Niektoré potraviny ako napr. celé vajcia alebo pokrmy v uzatvorených pohároch, môžu pri zohrievaní explodovať, preto ich neodporúčame pripravovať v mikrovlnnej rúre. Ak chcete v mikrovlnnej rúre pripraviť vajíčka, žĺtok vždy prepichnite a potom vajcia zakryte. Pred odokrytím pokrievky počkajte cca jednu minútu.

**Upozornenia:**

- Nikdy sa nepokúšajte násilím otočiť rotačný tanier; mohli by ste ho poškodiť.
- Príčinou iskrenia v mikrovlnnej rúre býva kovová kuchynská nádoba. Iskrenie môže spotrebič vážne poškodiť, preto treba program okamžite zastaviť a použitú nádobu skontrolovať.
- Dbajte na to, aby ventilačné otvory vo vrchnej, zadnej, bočnej a spodnej časti spotrebiča zostali voľné.

**Spotrebič nepoužívajte na komerčné účely.**

**Mikrovlnná rúra je určená na používanie v domácnosti.**

**Dodržiavajte vyššie uvedené pokyny.**

# Tabuľka varných nádob a príslušenstva

Na tepelnú úpravu pokrmov v mikrovlnnej rúre môžete používať množstvo druhov riadov a príslušenstva. V záujme bezproblémovej prevádzky, vlastnej bezpečnosti a maximálnej účinnosti si vyberte to najvhodnejšie pre daný druh tepelnej úpravy pokrmu. Ponúkame Vám stručný prehľad všeobecne používaných nádob:

| Materiál | Riad | Mikrovlnná tepelná úprava | Grilovanie | Kombinovaná tepelná úprava |
|---|---|---|---|---|
| keramika a sklo | porcelán bez kovovej dekorácie | **ÁNO** | **ÁNO** | **ÁNO** |
| | tepluvzdorné sklenené nádoby | **ÁNO*** | **ÁNO** | **ÁNO*** |
| | sklenené nádoby s kovovými ornamentami | **NIE** | **NIE** | **NIE** |
| | nádoby z olovnatého krištáľu | **NIE** | **NIE** | **NIE** |
| čínsky porcelán | bez kovových ozdôb | **ÁNO** | **ÁNO** | **NIE** |
| porcelán * | bez kovových ozdôb | **ÁNO** | **ÁNO** | **ÁNO** |
| plast | tepluvzdorné plastové obaly | **ÁNO** | **NIE** | **NIE** |
| | plastové obaly | **ÁNO** | **NIE** | **NIE** |
| kov | plechy na pečenie | **NIE** | **ÁNO** | **NIE** |
| | alobal** | **ÁNO** | **ÁNO** | **ÁNO** |
| papier | šálky, tanieriky | **ÁNO** | **NIE** | **NIE** |
| voskový papier | | **ÁNO** | **NIE** | **NIE** |
| drevo | | **NIE** | **NIE** | **NIE** |
| príslušenstvo | grilovacie podložka | **NIE** | **ÁNO** | **ÁNO** |
| | rotačný tanier | **ÁNO** | **ÁNO** | **ÁNO** |
| | podložka pod tanier | **ÁNO** | **ÁNO** | **ÁNO** |

ÁNO: vhodné používať v mikrovlnnej rúre NIE: nevhodné používať v mikrovlnnej rúre

* Ak glazúra neobsahuje kov, alebo ak nádoby nemajú kovovú dekoráciu.

** POZNÁMKA: Alobal sa používa na zakrytie a ochranu potravín; môže spôsobovať iskrenie.

# Inštalácia

## Vybalenie

Po vybalení skontrolujte, či spotrebič počas prepravy neutrpel škody. A zistíte, že je rúra poškodená alebo nejaká jej časť chýba, bezodkladne sa obráťte na vášho dodávateľa. Rúra a jej príslušenstvo môže byť zabalené do ochrannej fólie. Pred prvým použitím spotrebiča treba fóliu bezpodmienečne odstrániť.
Obalový materiál odstráňte z dosahu detí.

## Inštalácia

1. Z dvierok spotrebiča odstráňte všetky reklamné nálepky.
2. Spotrebič umiestnite na rovný a hladký povrch. Miesto umiestnenia spotrebiča musí byť dostatočne pevné, aby udržalo hmotnosť spotrebiča (13.5 kg) a jeho obsah, a stabilné, aby nedošlo k vzniku vibrácií.
3. Mikrovlnnú rúru umiestnite v dostatočnej vzdialenosti od vody a zdrojov tepla, ako sú napr. radiátor a boiler, aby ste sa vyhli zníženiu výkonu a poškodeniu spotrebiča.
4. Ventilačné otvory v dolnej a bočných častiach spotrebiča nechajte voľné. Na hornú stranu spotrebiča nedávajte žiadne predmety. Pri zablokovaní ventilačných otvorov počas prevádzky sa môže rúra prehriať a následne poškodiť. Z ventilačných otvorov prúdi horúci vzduch. Dbajte na to, aby boli otvory vždy voľné, a aby sa medzi rúru a zadnú stenu nedostali napr. záclony.
5. Mikrovlnnú rúru umiestnite čo najďalej od rádia alebo televízie. Tento spotrebič zodpovedá požiadavkám pre potlačenie rušenia príjmu *, ak ho však položíte príliš blízko rádia alebo televízie, môže sa príjem narušiť.
6. Ak rúru umiestnite do rohu, v záujme dostatočnej ventilácie zachovajte odstup od stien aspoň 10 cm.

* Tento spotrebič zodpovedá smernici 87/308/EWG, ktorá sa týka opatrení proti rušeniu príjmu.

**Dôležité upozornenie!**
Rúru môžete umiestniť kdekoľvek v kuchyni. Položte ju na rovnú a pevnú podložku. Ventilačné otvory a dolná časť spotrebiča musia zostať bezpodmienečne voľné (dostatočná ventilácia).

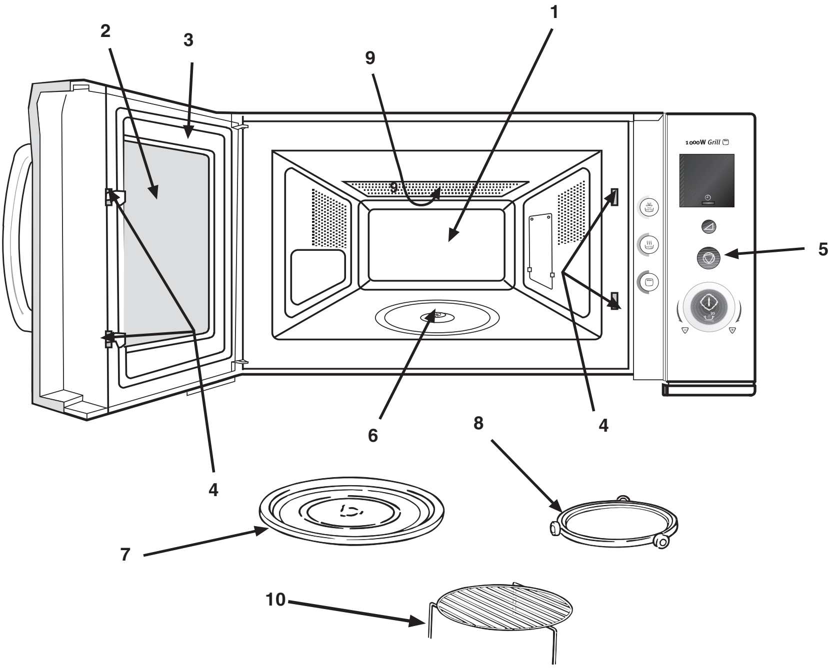
## Zapojenie do elektrickej siete

**SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ BEZPODMIENEČNE UZEMNENÝ!**
**Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nerešpektovaním tohto bezpečnostného pokynu.**

Spotrebič je dodávaný s prípojným káblom a štandardnou euro-zástrčkou pre zapojenie do elektrickej siete s parametrami 230 V, 50 Hz prostredníctvom uzemnenej elektrickej zásuvky.
Uzemnenie minimalizuje nebezpečenstvo skratu. Skontrolujte či nominálne napätie spotrebiča zodpovedá prípojnému napätiu na mieste inštalácie.
Ak hodláte rúru zapojiť do elektrickej siete prostredníctvom predlžovacieho kábla, skontrolujte, či je kábel uzemnený.
V prípade problémov alebo pochybností ohľadne zapojenia spotrebiča do elektrickej siete a uzemnenia sa obráťte na kvalifikovaného elektrikára.
Spotrebič musí byť bezpodmienečne uzemnený. Ak zástrčka spotrebiča nie je kompatibilná so zásuvkou na mieste umiestnenia, môžete zástrčku odstrihnúť a nahradiť ju novou. Z oddelenej zástrčky odstráňte poistku a zástrčku zlikvidujte, aby nedošlo k jej zapojeniu v inej zásuvke, čo by mohlo mať za následok úraz elektrickým napätím. Ak treba v dodávanej zásuvke vymeniť poistku, musíte nahradiť aj kryt poistky. Ak je kryt poistky poškodený alebo sa stratil, nesmiete zástrčku používať dovtedy, kým vám autorizovaný servisný technik nenainštaluje nový kryt poistky.

Pri výmene zástrčky spotrebiča postupujte takto:
1. Z odstrihnutej zástrčky odstráňte poistku.
2. Odstrihnutú zástrčku potom odstráňte, aby ste predišli nebezpečenstvu, ktoré hrozí pri zapojení zástrčky do niektorej zásuvky elektrickej inštalácie.

# Používanie mikrovlnnej rúry



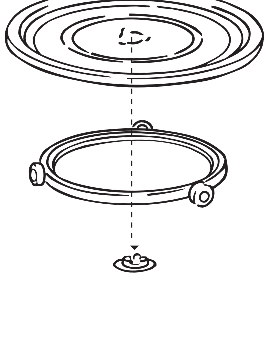

## Označenie a funkcia jednotlivých častí

1. Pracovný priestor na tepelnú úpravu
   Po každom použití dutinu rúry vytrite vlhkou handričkou.
2. Priehľadné okienko dverí
   Ak je rúra v prevádzke, môžete cez okienko sledovať prípravu pokrmu.
3. Dvierka mikrovlnnej rúry
   Počas prevádzky spotrebiča musia byť dvierka rúry vždy úplne zatvorené.
4. Príchytky dvierok a bezpečnostný blokovací systém
5. Ovládací panel
6. Hriadeľ rotačného taniera
7. Rotačný tanier
   Je vyrobený zo špeciálneho tepluvzdorného skla. Pokrm vo vhodnej nádobe treba položiť na rotačný tanier. Rúru nepoužívajte bez rotačného taniera.
8. Podložka pod rotačný tanier
   Podložku umiestnite na dno dutiny rúry pod rotačný tanier.
9. Grilovacie teleso
10. Grilovací rošt

## Inštalácia rotačného taniera

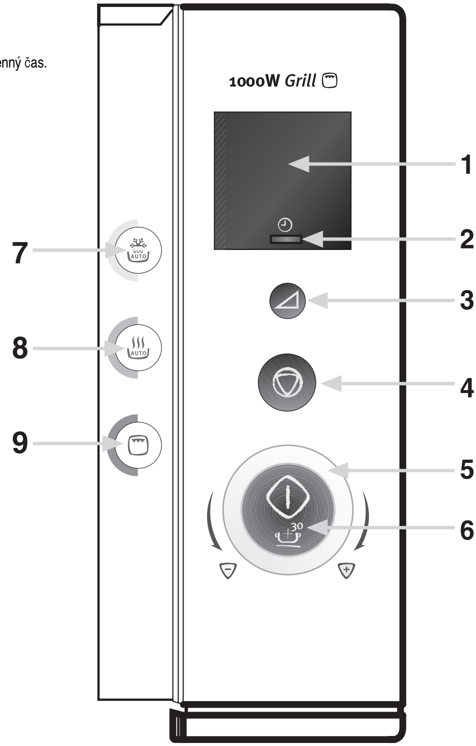
1. Podložku rotačného taniera položte na dno dutiny rúry.
2. Na podložku umiestnite rotačný tanier podľa pokynov na obrázku. Dbajte na to, aby bol rotačný tanier pevne prichytený v hriadeli. **Rotačný tanier nikdy nedávajte obrátene.**

- Rúru nikdy nepoužívajte bez podložky a rotačného taniera.
- Pri tepelnej úprave musí byť pokrm vo vhodnej nádobe položený na rotačnom tanieri.
- Rotačný tanier sa otáča v smere aj proti smeru hodinových ručičiek.



# Ovládací panel

1. **Displej**
   Zobrazuje čas tepelnej úpravy pokrmu, výkonový stupeň a aktuálny denný čas.
2. **Tlačidlo Hodiny**
   Slúži na nastavenie aktuálneho denného času.
3. **Tlačidlo Výkon**
   Slúži na nastavenie požadovaného výkonu.
4. **Tlačidlo Stop / Vymazať**
   Na zastavenie alebo prerušenie prevádzky spotrebiča.
5. **Otočný ovládač**
   Slúži na nastavenie času tepelnej úpravy pokrmu.
6. **Tlačidlo Rýchly štart**
   Na spustenie mikrovlnnej rúry.
7. **Tlačidlo Automatické rozmrazovanie**
   Na nastavenie programu rozmrazovania.
8. **Tlačidlo Automatické zohrievanie**
   Na nastavenie programu zohrievania.
9. **Tlačidlo Gril**
   Slúži na nastavenie grilovania alebo kombinovanej prevádzky.



## Nastavenie denného času

Pri prvom zapojení spotrebiča do elektrickej siete alebo po obnovení dodávky elektrickej energie bude na displeji blikať " - - - - ".

**Príklad: Nastavenie denného času 4.30**

1. Stlačte tlačidlo Hodiny.
2. Otočným ovládačom nastavte čas "4:00".
3. Znovu stlačte tlačidlo Hodiny.
4. Otočným ovládačom nastavte čas "4:30".
5. Znovu stlačte tlačidlo Hodiny. Teraz je aktuálny denný čas nastavený.

**Aktuálny denný čas si môžete zobraziť na displeji spotrebiča aj po spustení prevádzky rúry. Stačí stlačiť tlačidlo Hodiny. Denný čas sa zobrazí na displeji na 2 sekundy.**

## Detská poistka

Spotrebič je vybavený bezpečnostnou detskou poistkou, ktorá zabraňuje neúmyselnému spusteniu mikrovlnnej rúry. Po aktivovaní detskej poistky nie je možné použiť žiadne ovládacie prvky dovtedy, kým detskú poistku nezrušíte.

**Aktivovanie a zrušenie detskej poistky**

1. Naraz stlačte tlačidlá Stop / Vymazať a Hodiny. Na displeji sa zobrazí písmeno "L".
2. Ak chcete detskú poistku zrušiť, znovu stlačte súčasne tlačidlá Stop / Vymazať a Hodiny.

## Zastavenie rúry

Existujú dva spôsoby zastavenia prevádzky mikrovlnnej rúry:

1. Stlačte tlačidlo Stop / Vymazať.
   - Rúru môžete opätovne spustiť stlačením tlačidla Rýchly štart.
   - Opätovným stlačením tlačidla Stop / Vymazať prebiehajúci program zrušíte.

2. Otvorte dvierka rúry.
   - Rúru môžete opätovne spustiť zatvorením dvierok a stlačením tlačidla Rýchly štart.
   - Opätovným stlačením tlačidla Stop / Vymazať prebiehajúci program zrušíte.

# Vypnutie zvukovej signalizácie

V prípade potreby môžete zvukovú signalizáciu spotrebiča vypnúť. V takomto prípade zrušíte zvukovú signalizáciu, ktorá sa ozýva pri stláčaní ovládacích prvkov, ale aj signalizáciu skončenia tepelnej úpravy pokrmov.

**Vypnutie a zapnutie zvukovej signalizácie**

1. Naraz stlačte tlačidlá Stop / Vymazať a Rýchly štart. Na displeji sa zobrazí heslo "OFF".
2. Ak chcete zvukovú signalizáciu znovu zapnúť, znovu stlačte súčasne tlačidlá Stop / Vymazať a Rýchly štart.

# Rýchly štart

Po stlačení tlačidla Rýchly štart sa mikrovlnná rúra spustí na 30 sekúnd s maximálnym výkonom (900 W).
Pri každom ďalšom stlačení tlačidla Rýchly štart sa čas tepelnej úpravy predĺži o ďalších 30 sekúnd.

# Tabuľka výkonových stupňov

| Výkon | Využitie |
|---|---|
| 100 W | **Udržiavanie teploty** pokrmov. |
| 180 W | **Rozmrazovanie** mrazených pokrmov |
| 300 W | **Mierny výkon**<br>dokončovanie niektorých pokrmov, hustých polievok a gulášov, pečenie pudingov a syrových koláčov |
| 450 W | **Stredný výkon**<br>rýchlejšie rozmrazovanie a zohrievanie hustých polievok a gulášov, pečenie koláčov |
| 600 W | **Zohrievanie**<br>zohrievanie hotových pokrmov, pečenie mäsa a hydiny, hustých prívarkov a polievok |
| 800 W | **Max. výkon**<br>zohrievanie vody alebo tekutín, tepelná úprava zeleniny, predhrievanie a zapekanie pokrmov |

## Mikrovlnná tepelná úprava

1. Otvorte dvierka spotrebiča, pokrm položte na rotačný tanier a zatvorte dvierka.
2. Tlačidlo Výkon stláčajte dovtedy, kým nenastavíte požadovaný výkon.
3. Otočným ovládačom nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy pokrmu.
4. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Rúra začne pracovať.

Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu prerušiť, stlačte tlačidlo Stop / Vymazať.

**Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu ukončiť, musíte stlačiť tlačidlo Stop / Vymazať dva razy.**

**Príklad: 15-minútová tepelná úprava pokrmu pri výkone 450 W**

1. Trikrát stlačte tlačidlo Výkon. Na displeji by sa mal zobraziť výkon 450 W.
2. Otočným ovládačom nastavte čas "15:00".
3. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Mikrovlnná rúra začne pracovať.

## Grilovanie

1. Otvorte dvierka spotrebiča, pokrm položte na grilovací rošt a zatvorte dvierka.
2. Raz stlačte tlačidlo Gril.
3. Otočným ovládačom nastavte požadovaný čas grilovania.
4. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Rúra začne pracovať.

Ak chcete grilovanie pokrmu prerušiť, stlačte tlačidlo Stop / Vymazať.

**Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu ukončiť, musíte stlačiť tlačidlo Stop / Vymazať dva razy.**

**Príklad: 15-minútová grilovanie pokrmu**

1. Jeden krát stlačte tlačidlo Gril.
2. Otočným ovládačom nastavte čas "15:00".
3. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Rúra začne pracovať.

**Pred grilovaním treba rúru predhriať.**
**Pri predhrievaní grilu treba nastaviť rúru podľa vyššie uvedených pokynov na 3-4 minúty.**

# Kombinovaná tepelná úprava

Mikrovlnná rúra ponúka tri programy kombinovanej tepelnej úpravy (kombinácia mikrovlnnej tepelnej úpravy a grilovania).

1. Otvorte dvierka spotrebiča, pokrm položte na grilovací rošt a zatvorte dvierka.
2. Tlačidlo Gril stláčajte dovtedy, kým nenastavíte vhodný program pre kombinovanú tepelnú úpravu.
3. Otočným ovládačom nastavte požadovaný čas tepelnej úpravy pokrmu.
4. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Rúra začne pracovať.

Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu prerušiť, stlačte tlačidlo Stop / Vymazať.

**Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu ukončiť, musíte stlačiť tlačidlo Stop / Vymazať dva razy.**

**Príklad: 15-minútová kombinovaná tepelná úprava pokrmu s výkonom 450 W**

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Tri krát stlačte tlačidlo Gril.
3. Otočným ovládačom nastavte čas "15:00".
4. Zatvorte dvierka. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Mikrovlnná rúra začne pracovať.

**Pred kombinovanou prevádzkou rúru netreba predhrievať.**

| Program kombinovanej prevádzky | Tlačidlo stlačte | Výkon grilu | Mikrovlnný výkon |
|---|---|---|---|
| Kombi 1 | 2 krát | Maximálny | 600 W |
| Kombi 2 | 3 krát | Maximálny | 450 W |
| Kombi 3 | 4 krát | Maximálny | 300 W |

# Automatické rozmrazovanie

Pri manuálnom rozmrazovaní zvoľte výkon 180 W. Ak chcete urýchliť rozmrazovanie veľkých kusov pokrmov s hmotnosťou nad 450 g, môžete najprv zvoliť na 1-3 minúty výkon 900 W (100 %), a potom nastaviť výkon 180 W a nechať pokrm kompletne rozmraziť.

1. Otvorte dvierka spotrebiča, pokrm položte na rotačný tanier a zatvorte dvierka.
2. Tlačidlo Automatické rozmrazovanie stláčajte dovtedy, kým nenastavíte požadovaný program.
3. Otočným ovládačom nastavte hmotnosť pokrmu.
4. Zatvorte dvierka. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Rúra začne pracovať.

Poznámka: Prečítajte si nasledujúcu tabuľku.

Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu prerušiť, stlačte tlačidlo Stop / Vymazať.

**Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu ukončiť, musíte stlačiť tlačidlo Stop / Vymazať dva razy.**

**Počas automatického rozmrazovania si rúra automaticky zvolí požadovaný mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania.**
**Podľa druhu pokrmu zvoľte vhodný program rozmrazovania.**

| Program automatického rozmrazovania | Stlačte tlačidlo | Hmotnosť pokrmu |
|---|---|---|
| mäso | raz | 200 - 2000 g |
| hydina | dva razy | 200 - 2000 g |
| ryba | tri razy | 200 - 2000 g |
| chlieb / koláč | štyri razy | 125 - 1000 g |

**Príklad: Automatické rozmrazovanie 500 g ryby**

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Tri razy stlačte tlačidlo Automatické rozmrazovanie.
3. Otočným ovládačom nastavte hmotnosť pokrmu "500".
4. Zatvorte dvierka rúry. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Mikrovlnná rúra začne pracovať.

**Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke Automatické rozmrazovanie.**

# Automatické zohrievanie

Mikrovlnnú rúru môžete používať aj na automatické zohrievanie vychladených hotových pokrmov, čerstvej zeleniny, kuracích kúskov a mrazeného pečiva.

1. Otvorte dvierka spotrebiča, pokrm položte na rotačný tanier a zatvorte dvierka.
2. Tlačidlo Automatické zohrievanie stláčajte dovtedy, kým nenastavíte požadovaný program.
3. Otočným ovládačom nastavte hmotnosť pokrmu.
4. Zatvorte dvierka. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Rúra začne pracovať.

Poznámka: Prečítajte si nasledujúcu tabuľku.

Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu prerušiť, stlačte tlačidlo Stop / Vymazať.

**Ak chcete tepelnú úpravu pokrmu ukončiť, musíte stlačiť tlačidlo Stop / Vymazať dva razy.**

**Počas automatického zohrievania si rúra automaticky zvolí požadovaný mikrovlnný výkon a čas zohrievania.**
**Podľa druhu pokrmu zvoľte vhodný program zohrievania.**

| Program automatického rozmrazovania | Stlačte tlačidlo | Hmotnosť pokrmu |
|---|---|---|
| Vychladené hotové pokrmy | raz | 300 - 350 g |
| | | 400 - 450 g |
| | | 500 - 550 g |
| Čerstvá zelenina | dva razy | 200 - 250 g |
| | | 300 - 350 g |
| | | 400 - 450 g |
| | | 500 - 550 g |
| | | 600 - 650 g |
| | | 700 - 750 g |
| Kuracie kusy | tri razy | 200 - 300 g (1 kus) |
| | | 400 - 500 g (2 kusy) |
| | | 600 - 700 g (3 kusy) |
| | | 800 - 900 g (4 kusy) |
| Mrazené pečivo | štyri razy | 100 - 150 g (2 kusy) |
| | | 200 - 250 g (4 kusy) |
| | | 300 - 350 g (6 kusy) |

**Príklad: Automatické zohrievanie 500 g čerstvej zeleniny**

1. Otvorte dvierka rúry.
2. Dva razy stlačte tlačidlo Automatické zohrievanie.
3. Otočným ovládačom nastavte na displeji hmotnosť pokrmu "500-550".
4. Zatvorte dvierka rúry. Stlačte tlačidlo Rýchly štart. Mikrovlnná rúra začne pracovať.

**Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke Automatické zohrievanie.**

# Tabuľky

## Pokyny pre používanie grilu

Pokrm položte na grilovací rošt vo vyššej polohe a za účelom zjednodušenia čistenia pod rošt umiestnite nekovovú nádobu na zachytávanie šťavy a tuku. V polovici času grilovania pokrm obráťte.

| Pokrm | Množstvo | Čas grilovania | Poznámky |
|---|---|---|---|
| Toast | 2 kusy | 4-5 min | |
| Syrový toast | 4 kusy | 6-7 min | 4-5 min toast a 2 min obloha |

## Pokyny pre používanie kombinovanej prevádzky

Pri pečení hovädzieho a bravčového mäsa pokrm položte na grilovací rošt v nižšej polohe a okraje a tenké časti prikryte. Za účelom zjednodušenia čistenia pod rošt umiestnite nekovovú nádobu na zachytávanie šťavy a tuku. Pokrm obracajte podľa potreby.

| Pokrm | Množstvo (hmotnosť) | Prevádzkový režim | Čas tepelnej úpravy pokrmu | Poznámky |
|---|---|---|---|---|
| Slanina | 4 (100 g) | mikrovlny 600 W + gril | 7 - 9 min | |
| Hovädzie mäso | 900 g | len mikrovlny 600 W | 25 min | Potrite olejom a dochuťte soľou a korením. Po dokončení tepelnej úpravy nechajte odstáť v rúre 15 - 20 min. |
| Bravčové mäso | 900 g | mikrovlny 600 W + gril | 5 - 6 min | |
| Bravčový rezeň | 2-3 (450 g) | mikrovlny 600 W + gril | 20 - 25 min | Potrite olejom a dochuťte soľou a korením. |
| Kurča pozdĺžne rozpolené, kuracie stehná | 450 g<br>800 g | len mikrovlny 600 W<br>mikrovlny 600 W + gril | 15 - 20 min<br>25 - 30 min | Potrite olejom a dochuťte soľou a korením. |
| Mrazený hamburger | 4 (200 g) | mikrovlny 600 W + gril | 12 - 15 min | |
| Klobásky | najviac 450 g | mikrovlny 600 W + gril | 10 - 15 min | |
| Rybací steak | 2 (350 g) | mikrovlny 600 W + gril | 22 -24 min | Potrite olejom a dochuťte soľou a korením. |
| Mrazené zemiaky a fašírky | 2 (150 g) | mikrovlny 600 W + gril | 16 - 18 min | |

# Manuálne rozmrazovanie

Niektoré pokrmy, ako sú napr. ovocie a chlieb, môžete účinne rozmrazovať aj manuálne pri výkonovom stupni 180 W.

| Pokrm | Príprava | Čas | Odstátie |
|---|---|---|---|
| **Chlieb** | | | |
| Menší bochník | Položte na vhodný podstavec alebo špeciálny kuchynský papier. V polovici rozmrazovania obráťte. | 8-10 min | 10-15 min |
| Krájaný väčší bochník | Položte na vhodný podstavec alebo špeciálny kuchynský papier. V polovici rozmrazovania obráťte. | 10-13 min | 10 min |
| 2 krajce | Položte na špeciálny kuchynský papier. | 45-60 s | 5 min |
| 1 žemľa | Položte na špeciálny kuchynský papier. | 45-60 s | 5 min |
| 2 žemle | Položte na špeciálny kuchynský papier. | 1-1,5 min | 5 min |
| **Koláče a cestoviny** | | | |
| Torta 450 g | Odbaľte a položte na tanier. | 9-11 min | 15-30 min |
| Syrový koláč 450 g | Odbaľte a položte na tanier. | 9-11 min | 15-30 min |
| Koláč 450 g | Odbaľte a položte na tanier. | 7-9 min | 15-30 min |
| Múčne jedlo 450 g | Odbaľte a položte na tanier. | 7-9 min | 15-30 min |
| **Maslo** | | | |
| 250 g (1 balenie) | Odbaľte a položte na tanier. | 3-4 min | 5-10 min |
| **Ovocie** | | | |
| Mäkké bobuľovité ovocie 225 g | Položte v jednej vrstve na plytký tanier. | 5-6 min | 5-10 min |
| Mäkké bobuľovité ovocie 450 g | Položte v jednej vrstve na plytký tanier. | 7-8 min | 5-10 min |
| **Krájaný pokrm** | | | |
| 400 g | Prikryte tanierom alebo vhodnou fóliou (nie PVC). Ak chcete pokrm aj zohriať, zvoľte 100% výkon (800 W) a nastavte čas 3-4 minúty. | 7-8 min | 5-10 min |
| **Zelenina** | | | |
| | Zeleninu pred tepelnou úpravou nemusíte rozmrazovať. Ak chcete zeleninu rozmraziť aj zohriať, zvoľte maximálny výkon 800 W (100%). | | |

## Tipy pre rozmrazovanie

1. V prípade pochybností odporúčame nastaviť radšej kratšiu dobu rozmrazovania. Pokrm sa rozmrazuje aj pri odstravení.
2. V polovici rozmrazovania pokrm obráťte.
3. Hneď ako je to možné pokrm rozporciujte a rozmrazené kúsky oddeľte.
4. Pred odmrazovaním odstráňte alebo otvorte obal pokrmu.
5. Pokrm vložte do väčšej nádoby, aby ste ho mohli pohodlne miešať.
6. Hydinu začnite rozmrazovať prsiami smerom nadol a v polovici odmrazovania ju obráťte. Chúlostivé časti obaľte fóliou.

Odstátie je veľmi dôležité najmä pri rozmrazovaní veľkých pokrmov. Pred začatím tepelnej úpravy sa ubezpečte, že sú potraviny aj v strede úplne rozmrazené.

# Automatické zohrievanie

| Program automatického zohrievania | Stlačte tlačidlo | Čas odstátia | Odporúčania |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Vychladené hotové pokrmy | jeden raz | 3 minúty | Pokrm položte na porcelánový tanier a prikryte špeciálnou fóliou pre použitie v mikrovlnných rúrach. Tento program je vhodný na zohrievanie pokrmov pozostávajúcich z troch komponentov (napr. mäso s omáčkou, zelenina so zemiakmi, ryžou alebo cestovinami). |
| | | | |
| Čerstvá zelenina | dva razy | 3 minúty | Po umytí, očistení a nakrájaní na drobné kúsky zeleninu odvážte. Potom ju vložte do sklenenej nádoby s vekom. Pri tepelnej úprave 200 - 450 g zeleniny pridajte 45 ml vody (3 polievkové lyžice), pri 500 - 650 g pridajte 60 ml vody (4 lyžice vody) a pri 700 - 750 g pridajte 75 ml (5 polievkových lyžíc). Po skončení tepelnej úpravy zeleninu premiešajte. Ak pripravujete väčšie množstvo pokrmu, premiešajte ho raz aj počas tepelnej úpravy. |
| | | | |
| Kuracie kusy | tri razy | 3 minúty | Kuracie kusy potrite olejom a ochuťte korením, soľou a paprikou. Potom ich položte na grilovací rošt vo vysokej polohe kožou smerom nadol. Keď zaznie zvuková signalizácia, pokrm obráťte. |
| | | | |
| Mrazené pečivo | štyri razy | 2 minúty | Mrazené pečivo rozložte na grilovací rošt hornou stranou nadol. Keď zaznie zvuková signalizácia, pečivo obráťte. |
| | | | |

# Automatické rozmrazovanie

| Pokrm | Čas odstátia | Odporúčania |
|---|---|---|
| | | |
| Mäso | 20 - 60 minút | Okraje obaľte alobalom. Keď zaznie zvuková signalizácia, pokrm obráťte. Tento program je vhodný na rozmrazovanie hovädzieho, jahňacieho, bravčového masa, steakov, rezňov a fašírok. |
| | | |
| Hydina | 20 - 60 minút | Nohy a krídla obaľte alobalom. Keď zaznie zvuková signalizácia, pokrm obráťte. Tento program je vhodný na rozmrazovanie celého kurčaťa ako aj porciovaného kurčaťa. |
| | | |
| Ryby | 20 - 50 minút | Chvost alebo aj celú rybu obaľte alobalom. Keď zaznie zvuková signalizácia, pokrm obráťte. Tento program je vhodný na rozmrazovanie celej ryby alebo aj rybacieho filé. |
| | | |
| Chlieb / koláč | 5 - 30 minút | Chlieb položte na špeciálny kuchynský papier a koláč na porcelánový tanier. Keď zaznie zvuková signalizácia, chlieb obráťte. Ak je to možné obráťte aj koláč. Keď otvoríte dvierka rúry, rozmrazovanie sa preruší a po ich zatvorení bude zase pokračovať.<br>Tento program je vhodný na rozmrazovanie všetkých druhov chleba, vcelku alebo nakrájaného, pečiva a bagety. Pri rozmrazovaní pečivo rozmiestnite do kruhu.<br>Tento program je vhodný na rozmrazovanie všetkých druhov kysnutých koláčov, biskvitov, syrových koláčov a pod.. Program nie je vhodný na rozmrazovanie drobivého pečiva, keksov, ovocných a šľahačkových koláčov  a zákuskov s čokoládovou polevou. |
| | | |

## Rady pre mikrovlnnú prevádzku

- Rúru udržujte vždy čistú. Dbajte na to, aby pokrmy nevykypeli a nezabudnite vyčistiť plochu pod skleneným rotačným tanierom a vnútornú stranu dvierok.
- Pri tepelnej úprave v mikrovlnnej rúre používajte okrúhle a oválne nádoby.
- Nepoužívajte kovový riad alebo riad s kovovou dekoráciou. Niektoré druhy plastu sa môžu vplyvom tepla z pokrmu roztopiť a zdeformovať.
- Jedlo pripravujte vždy zakryté. Použite sklenenú pokrievku, tanier alebo špeciálny papier.
- Pečivo, chlieb a iné múčniky môžete rozmrazovať priamo v košíku alebo na kuchynskom papieri.
- Ak rozmrazujete jedlo v pôvodnom obale, otvorte ho. Odstráňte kovové spoje a spinky. Obaly s obsahom kovu nikdy nedávajte do mikrovlnnej rúry, iba ak to výrobca výslovne odporúča.
- Na ochranu tenkých a chúlostivých kúskov (nohy kurčaťa) použite alobal.
- Jedlá v šupke alebo potiahnuté kožou (zemiaky, klobásy) pred tepelnou prípravou prepichnite. V rúre nepripravujte vajcia, pretože môžu explodovať.
- Pri tepelnej úprave väčších kusov dbajte na to, aby boli najhrubšie kusy na okrajoch nádoby. Pokrm sa snažte rozporciovať rovnomerne. Pokrm umiestnite vždy do stredu nádoby.
- Jedlo sa pripraví rovnomerne, ak ho počas tepelnej úpravy občas premiešate.
- Pri príprave pokrmu zvoľte najskôr kratšiu dobu prípravy, aby ste sa vyhli prevareniu. Čím je jedla viac, tým dlhší čas je potrebný na jeho prípravu.
- Pri príprave zeleniny používajte len minimálne alebo žiadne množstvo vody.
- Používajte menej dochucovadiel ako pri normálnej tepelnej úprave. Pokrm okoreňte až po skončení tepelnej úpravy.
- V záujme rovnomernej tepelnej úpravy nechajte jedlo v mikrovlnnej rúre vždy pár minút odstáť.
- Pred servírovaním skontrolujte, či je jedlo dostatočne teplé.
- Pri vyberaní pokrmu z rúry používajte rukavice.

## Tipy pre mikrovlnnú prevádzku

- **Zjemnenie medu**
  Ak chcete vrátiť skryštalizovaný med od pôvodného stavu, odnímte veko nádoby, nádobu vložte do mikrovlnnej rúry, nastavte stredný výkon a rúru nechajte pracovať 2 minúty

- **Roztopenie čokolády**
  100 g čokolády rozlámte na kúsky, vložte do vhodnej nádoby, zohrievajte 1-2 minúty pri najvyššom výkone a potom dobre premiešajte.

- **Zmäkčenie alebo roztopenie masla**
  Maslo sa roztopí za niekoľko sekúnd pri maximálnom výkone. Na zmäkčenie postačí nižší výkonový stupeň.

- **Zohrievanie chleba**
  Na niekoľko sekúnd zvoľte stredný výkonový stupeň.

- **Jednoduché šúpanie cesnaku**
  3 alebo 4 strúčiky cesnaku zohrievajte 15 sekúnd pri vysokom výkone. Potom na jednom konci strúčik stlačte a cesnak sa ľahko zbaví šupy.

- **Ovocná šťava**
  Citrusové plody dajú viac šťavy, ak ich najprv na 15 sekúnd zohrejete pri vysokom výkone.

- **Príprava obilnej kaše**
  Kašu môžete pripraviť jednoducho v mikrovlnnej rúre priamo v servírovacom tanieri bez ulepených hrncov. Riaďte sa pokynmi výrobcu pokrmu.

# Ošetrovanie a čistenie

Spotrebič udržujte v čistote. Zvyšky jedál priťahujú energiu mikrovĺn a pripaľujú sa. To môže mať za následok nižšiu výkonnosť spotrebiča a vznik nepríjemného zápachu.

Nikdy sa nepokúšajte spotrebič opravovať sami. Opravy spotrebiča smie vykonávať výlučne kvalifikovaný servisný technik.

**Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete.**

## Čistenie príslušenstva

(rotačného taniera a podložky)
Po odmontovaní umyte príslušenstvo šetrným čistiacim prostriedkom. S príslušenstvom manipulujte opatrne.

**Pozor:** Vnútro rúry a rotačný tanier sa počas prevádzky rúry značne zohrejú, preto sa ich bezprostredne po použití nedotýkajte.

## Čistenie spotrebiča zvnútra

Vnútro rúry udržujte čisté. Zvyšky jedál a prskance okamžite utrite. Nečistoty na stenách rúry, povrchu dvierok a tesnení pohlcujú mikrovlnnú energiu, redukujú výkon rúry a v krajnom prípade môžu poškodiť jej vnútro.
Na čistenie používajte šetrný tekutý čistiaci prostriedok, teplú vodu a mäkkú, čistú handričku.

**ZÁSADNE NEPOUŽÍVAJTE ABRAZÍVNE, AGRESÍVNE A KOMERČNÉ ČISTIACE PROSTRIEDKY A DRÔTENKY.**

Odolných nečistôt sa zbavíte jednoduchým spôsobom: v mikrovlnnej rúre nechajte zovrieť pohár vody po dobu cca 2-3 minúty.

**NA ODSTRÁNENIE NEČISTÔT Z VNÚTORNÉHO POVRCHU MIKROVLNNEJ RÚRY NEPOUŽÍVAJTE NÔŽ A INÉ PREDMETY.**

Nepríjemný zápach po jedle odstránite týmto spôsobom: v mikrovlnnej rúre nechajte zovrieť po dobu 5 minút pohár s roztokom vlažnej vody a 2 polievkových lyžíc citrónovej šťavy.

## Čistenie grilu

Grilovacie teleso sa počas prevádzky spotrebiča môže znečistiť prskajúcim tukom alebo šťavou z pokrmu. Po skončení prevádzky počkajte, kým rúra vychladne a zvyšky tuku očistite. V dôsledku znečisteného grilovacieho telesa sa môže v rúre tvoriť pri ďalšom zohrievaní nepríjemný zápach a dym.

Motor pohonnej jendotky je dostatočne utesnený. Napriek tomu dávajte pozor, aby sa pri čistení dolnej časti rúry ku hriadeľu nedostala voda.

V záujme zjednodušenia čistenia vnútra mikrovlnnej rúry môžete horné ohrevné teleso mierne sklopiť jemným potiahnutím smerom nadol. Z bezpečnostných dôvodov však dbajte na to, aby bolo ohrevné teleso dostatočne vychladnuté.

## Čistenie spotrebiča zvonka

Pri čistení ovládacieho panelu spotrebiča, nechajte pootvorené dvierka. Zabránite tým neúmyselnému spusteniu spotrebiča.
Vonkajší plášť vyčistite roztokom šetrného čistiaceho prostriedku, potom čistou vodou odstráňte zvyšky čistiaceho prostriedku a následne vytrite dosucha mäkkou handričkou.

Na čistenie okna dvierok môžete použiť bežný univerzálny prostriedok s rozprašovačom. Na čistenie vonkajšej časti spotrebiča nepoužívajte abrazívne a agresívne čistiace prostriedky a drôtenky. Dbajte na to, aby sa pri čistení do ventilačných otvorov nedostala voda.

# Servis a náhradné diely

Ak spotrebič nepracuje tak, ako by mal, prečítajte si nasledujúcu kapitolu a riaďte sa uvedenými pokynmi.

**Spotrebič vôbec nefunguje?**
Skontrolujte, či
- je spotrebič zapojený do elektrickej siete;
- je zástrčka zasunutá v zásuvke;
- v prípade potreby vymeňte poistku v zástrčke za novú s rovnakými parametrami a skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená ku káblu;
- je zapnutý spínač zásuvky alebo elektrického obvodu;
- sú v poriadku poistky domácej elektrickej inštalácie;
- neide o prerušenie dodávky elektrického prúdu;

Ak sa poistky vypália viackrát za sebou, obráťte sa na kvalifikovaného elektroinštalatéra.

**Mikrovlnná rúra nepracuje?**
Skontrolujte, či
- sú dvierka dobre zatvorené;
- na dvierkach nie sú zachytené zvyšky pokrmov alebo iné predmety;
- sú tesnenia dvierok dokonale čisté;
- ste správne nastavili všetky ovládače;

Ak vám uvedené pokyny nepomôžu a porucha pretrváva aj naďalej, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Zoznam autorizovaných servisných stredísk je priložený.
Kompetentný servisných technik bude od vás požadovať nasledujúce údaje:

1. Meno, adresu a PSČ
2. Telefónne číslo
3. Stručný popis poruchy
4. Model a sériové číslo
5. Dátum kúpy

Tieto údaje umožnia pracovníkom servisu pripraviť správne náhradné diely. Vyhnete sa tak opakovanej návšteve servisných technikov a ušetríte.
Model a výrobné číslo nájdete na typovom štítku spotrebiča. Doporučujeme zapísať si ich do nasledujúceho zoznamu, aby ste ich mali vždy poruke:

Model: EMS20402

Výrobné číslo: ______________________

Dátum kúpy: .______________________

Ak sa závada vyskytla počas záručnej doby, treba si prichystať aj doklad o kúpe spotrebiča.
Služby servisného strediska počas záručnej doby nebudú bezplatné, ak sa jedná o neopodstatnenú reklamáciu alebo poruchu, spôsobenú nesprávnym použitím spotrebiča. Preto sa dôsledne riaďte pokynmi v tejto príručke.

## Náhradné diely
Náhradné diely majú k dispozícii výlučne autorizované servisné strediská a zákaznícke centrum. V prípade poruchy sa preto vždy obráťte na autorizované servisné stredisko. Príslušný zoznam je priložený.

## Záruka
Electrolux Slovakia, divízia Domáce spotrebiče, poskytuje na výrobky 2-ročnú záruku. Viac informácií o záruke nájdete na priloženom záručnom liste.

**Čestitamo vam, da ste se odločili za nakup nove mikrovalovne pečice Electrolux.**

Zahvaljujemo se vam za zaupanje, ki ste nam ga izkazali, ko ste izbrali naš proizvod. Prepričani smo, da boste hitro ugotovili, kako uporabna je vaša nova mikrovalovna pečica, in da vam bo v veliko pomoč. Kot pri vseh kuhinjskih aparatih bo tudi pri uporabi mikrovalovne pečice trajalo nekaj časa, da se boste seznanili z vsemi funkcijami in možnostmi uporabe, vendar pa smo prepričani, da vam bo sčasoma vaša mikrovalovna pečica postala nepogrešljiva.

**Preden prvič uporabite svojo novo mikrovalovno pečico**
natančno preberite vsa navodila za uporabo. Ta navodila smo pripravili z željo, da bi vam omogočili res optimalno in varno uporabo, zato vas prosimo, da jih pazljivo preberete.
Knjižico z navodili imejte vedno pri roki, tako da boste lahko vsakič, ko boste v dvomih, poiskali ustrezno navodilo. Če boste svojo mikrovalovno pečico prodali, jo komu podarili ali jo ob selitvi pustili v starem stanovanju, poskrbite, da bo novi lastnik obenem s pečico dobil tudi navodila za uporabo in se bo lahko tako tudi sam seznanil z varno in optimalno uporabo.

# Navodila za varno uporabo

- Vgrajena varnostna stikala preprečujejo delovanje mikrovalovne pečice, če so vrata odprta.
- Nikoli ne poskušajte spremeniti delovanje teh stikal, saj bi delovanje pečice pri odprtih vratih lahko povzročilo izpostavljanje oseb mikrovalovni energiji.
- Pazite, da se na tesnilu vrat ne bi nabrali ostanki hrane ali čistil; tesnilo redno čistite (glej poglavje o čiščenju in vzdrževanju mikrovalovne pečice).
- Če je mikrovalovna pečica pokvarjena, je ne smete uporabljati, ampak se takoj obrnite na pooblaščeni servis.
- Izjemno pomembno je, da se vrata mikrovalovne pečice pravilno zapirajo in da niso poškodovani naslednji deli:
  (1)vrata (usločena); (2)tečaji vrat in zapahi (zlomljeni ali zrahljani); (3)tesnila vrat in tesnilne površine.

- Nikoli ne poskušajte sami popraviti pokvarjeno mikrovalovno pečico. Popravila, vzdrževalna dela in spreminjanje značilnosti pečice smejo opravljati samo za to usposobljeni strokovnjaki pooblaščenega servisa. Vsi posegi s strani nestrokovnih oseb pomenijo veliko tveganje za uporabnika mikrovalovne pečice.
- Nikoli ne smete sneti ohišja, vrat ali upravljalne plošče z mikrovalovne pečice. To bi lahko povzročilo izpostavljanje izjemno visoki napetosti.
- Mikrovalovno pečico smete inštalirati in postavite samo v skladu z navodili za inštalacijo, ki so podana v teh navodilih za uporabo.
- Mikrovalovno pečico uporabljajte samo v namene, ki so opisani v teh navodilih. V njej ne smete segrevati korozivnih kemikalij. Ta tip mikrovalovne pečice je izključno namenjen segrevanju in kuhanju ter odtaljevanju zamrznjene hrane. Ta mikrovalovna pečica ni primerna za industrijsko uporabo ali uporabo v laboratorijih, ravno tako pa tudi ni namenjena komercialni uporabi. Pri taki uporabi mikrovalovne pečice vam garancije ne moremo priznati.
- Nikoli ne vklapljajte prazne mikrovalovne pečice. Če v njej ni hrane ali vode, ki bi absorbirali mikrovalovno energijo, lahko pride do poškodbe magnetrona.
- Če mikrovalovno pečico uporabljajo otroci, jih je pri tem treba skrbno nadzirati, pred tem pa se prepričajte, da so sposobni sami uporabljati mikrovalovno pečico in da razumejo nevarnosti, ki so lahko posledica nepravilne uporabe.
- Mikrovalovna pečica ne sme stati na prostem ali v bližini vode.

- Ne poskušajte v mikrovalovni pečici sušiti oblek ali časopisov; ti predmeti bi se lahko vneli.
- Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za shranjevanje; nikakor ne smete v njej puščati predmetov iz papirja, kuhinjskih pripomočkov ali hrane.

## Navodila za varno uporabo žara

1. Če med kuhanjem z infra žarom pride voda v stik s steklom na vratih, to lahko poči.
2. Pri postavljanju ali jemanju hrane iz pečice vedno uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice. Posoda se v pečici zelo segreje, zato pazite, da vas ne opeče. Vrtljiva plošča in kovinska mreža se ravno tako segrejeta, zato vedno uporabljajte zaščitne rokavice.
3. Pri postavljanju ali jemanju hrane v pečico se ne dotikajte okenc s kovinskimi deli. Bodite previdni; notranjost vrat se zelo segreje.
4. Ne polagajte vrtljive plošče ali posod v hladno vodo in jih ne poskušajte na silo ohladiti.
5. Ne odlagajte raznih predmetov na mikrovalovno pečico. Zgornja stena mikrovalovne pečice se zelo segreje, zato bi se lahko ti predmeti poškodovali. Popolnoma normalno je, če izza vrat uhaja para, če se vrata zarosijo ali celo če izpod vrat med kuhanjem kaplja voda. To je posledica kondenzacije vlage zaradi segrevanja hrane in ne vpliva na varnost vaše mikrovalovne pečice. Vrata ne zapirajo notranjosti pečice hermetično.

## Testiranje ustreznosti posode

- Postavite posodo v mikrovalovno pečico skupaj s kozarcem, polnim vode. Segrevajte mikrovalovno pečico eno minuto na 900 W (100%). Če se je posoda segrela, je ne uporabljajte mikrovalovni pečici. Če je le mlačna, jo lahko uporabljate za segrevanje jedi, ne pa za kuhanje. Če je posoda tudi po segrevanju sobne temperature, je primerna za kuhanje v mikrovalovni pečici.
- Papirnati prtički, povoščeni papir, papirnate brisače, krožniki, skodelice, škatle, ovojni papir in lepenka so zelo praktični pripomočki za uporabo v mikrovalovni pečici. Vedno se prepričajte, da ste jih v pečico postavili polne hrane ali tekočine, saj ta absorbira energijo in je na ta način izključena možnost pregrevanja.
- Večina plastičnih posod, skodelic, škatel za shranjevanje v zamrzovalniku in plastičnih ovojev je primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Pri uporabi plastike upoštevajte navodila proizvajalca. Izogibajte se uporabi plastičnih posod za pripravo hrane, ki vsebuje veliko maščob ali sladkorja, ker dosežejo taka živila višjo temperaturo in bi se določena vrsta plastike lahko začela topiti.
- Ne puščajte vklopljene mikrovalovne pečice nenadzorovane; predvsem če segrevate ali kuhate hrano v plastični ali papirnati posodi oz. taki, ki se lahko vname, večkrat preverite delovanje pečice. Če opazite dim, pustite vrata zaprta, izklopite mikrovalovno pečico ali potegnite vtikač iz vtičnice in počakajte, da se preneha kaditi.
- Kovinska posoda in posoda s kovinsko obrobo ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici, razen če proizvajalec izrecno tega ne dovoljuje.
- Posoda z ozkimi grli, kot so to n.pr. steklenice, za uporabo v mikrovalovni pečici ni primerna.
- Ko želite odkriti posodo, v kateri ste kuhali, pazite, da vas vroča para ne opeče.

## Varnost pri pripravljanju živil

- Nikoli ne segrevajte hrane v konzervah; pred segrevanjem jo preložite v drugo posodo.
- Mikrovalovna pečica ni primerna za cvrenje hrane v maščobi; ker temperature maščobe ni mogoče nadzirati, bi lahko prišlo do poškodb uporabnika.
- Pokovko (pop-corn) smete pripravljati v mikrovalovni pečici le, če uporabite posebno, temu namenjeno posodo oz. posebne zavojčke pokovke, pripravljene za pripravo v mikrovalovni pečici. Med pripravo pokovke nadzirajte delovanje mikrovalovne pečice.
- Živila z neporozno lupino pred kuhanjem v mikrovalovni pečici večkrat prebodite; tako boste preprečili nabiranje pare pod lupino, zaradi česar bi n.pr. krompir počil. Taka živila so n.pr. jabolka, krompir, piščančja jetra in jajčni rumenjaki.

**POZOR!** Če v mikrovalovni pečici segrevate tekočine, n.pr. juhe, omake in pijače, se te lahko pregrejejo čez vrelišče, ne da bi se to pokazalo z nastajanjem mehurčkov. Zato lahko pride do nenadnega kipenja vroče tekočine. Da bi to preprečili, ukrepajte na naslednji način:

1. Izogibajte se uporabi posod z ravnimi stranicami in ozkim grlom.
2. Ne pregrevajte tekočin.

3. Preden vlijete tekočino v posodo, jo premešajte; ponovno jo premešajte na sredi kuhanja.
4. Po segrevanju pustite tekočino še nekaj časa v mikrovalovni pečici in jo, še preden jo vzamete iz nje, še enkrat premešajte.

- Nekatera živila, kot n.pr. cela jajca in zaprte posode, n.pr. zaprti kozarci za vlaganje, lahko eksplodirajo in niso primerni za kuhanje ali segrevanje v mikrovalovni pečici. Občasno tudi zakrknjena jajca med kuhanjem eksplodirajo. Vedno pred kuhanjem prebodite rumenjak in jajce pokrijte; pustite ga počivati eno minuto in šele nato dvignite pokrov.
- Nikoli ne poskušajte na silo zavrteti nosilca za vrtljivo ploščo; lahko bi ga pokvarili.
- Iskrenje v mikrovalovni pečici med delovanjem je običajno posledica uporabe kovinskih predmetov. Pogosto iskrenje pa bi lahko pokvarilo mikrovalovno pečico, zato ustavite delovanje pečice in preverite, kaj ga povzroča.
- Pazite, da ne zakrijete odprtin za zračenje, ki so na vrhu, zadaj, ob strani in na dnu mikrovalovne pečice.

**To mikrovalovno pečico smete uporabljati samo v gospodinjske namene; za uporabo v komercialne namene ni primerna!**

**Ta navodila shranite!**

## Tehnični podatki

| **Mere** | **Teža** 13.5 kg |
|---|---|
| | **Prostornina 20** litrov |
| Širina 484 mm | **Priključna napetost** 230 V, 50 Hz |
| Globina 376 mm | |
| Višina 275 mm | **Varovalka** 10 A |
| | |
| **Notranjost pečice** | **Poraba energije** 2300 W |
| | |
| Širina 323 mm | **Moč** 800 W |
| Globina 296 mm | |
| Višina 218 mm | Žar 1000 W |

## Posoda in pripomočki, primerni za uporabo v mikrovalovni pečici

Pri kuhanju v mikrovalovni pečici lahko uporabite mnogo različnih materialov.

Zaradi vaše varnosti, pa tudi zato, da ne bi poškodovali posode v vaši mikrovalovni pečici, se pri izbiri posode ravnajte po spodnji tabeli.

| Material | Posoda oz. pripomočki | Mikrovalovi | Žar | Mikrovalovi in žar |
|---|---|---|---|---|
| Keramika in steklo | Toplotnoodporno steklo | DA* | DA | DA* |
| | Steklena posoda s kovinskimi obrobami ali okraski | NE | NE | NE |
| | Svinčeno (kristalno) steklo | NE | NE | NE |
| Porcelan | brez kovinskih okraskov | DA | DA | NE |
| Keramika** | | DA | DA | DA |
| Plastika | Za uporabo v mikrovalovni pečici primerna, toplotnoodporna plastika | DA | NE | NE |
| | Plastične vrečke | DA | | |
| Kovina | Kovinski pekači | NE | DA | NE |
| | Aluminijasta folija*** | DA | DA | DA |
| Papir | Skodelice, krožniki, brisače | DA | NE | NE |
| Les | | NE | NE | NE |
| Dodatna oprema | Rešetka za pripravo jedi na žaru | NE | DA | DA |
| | Vrtljiva plošča | DA | DA | DA |
| | Nosilec vrtljive plošče | DA | DA | DA |

**DA**: za uporabo primerna posoda

**NE**: posoda, ki ni primerna

*Samo posoda brez kovinske obrobe
**Samo če glazura ne vsebuje kovinskih snovi
***Aluminijasto folijo uporabljajte samo v manjših količinah; večje količine bi povzročile iskrenje.

# Navodila za namestitev in priklop

## Odstranjevanje embalaže

Ko odstranite embalažo, se najprej prepričajte, da je vaša nova mikrovalovna pečica nepoškodovana. V nasprotnem primeru se takoj obrnite na prodajalca. Deli pečice bodo morda zaščiteni s folijo; to morate pred prvo uporabo pečice odstraniti. Pazite, da kosi embalaže ne pridejo v roke majhnim otrokom!

## Namestitev

1. Snemite nalepke z vrat.
2. Postavite pečico na ravno, gladko površino, ki prenese težo pečice (13.5 kg) in vsebine. Da preprečite morebitne vibracije in glasnost delovanja, mora biti mikrovalovna pečica stabilna.
3. Pečica naj ne bo izpostavljena vlagi in vročini, saj bi se poškodovala.
4. Odprtine na vrhu in ob straneh pečice morajo ostati proste, zato ne odlagajte ničesar na mikrovalovno pečico. Če so odprtine zakrite, lahko pride do pregrevanja in do okvare pečice. Iz odprtin uhaja vroč zrak, zato pazite, da se ne opečete. Za pečico ne obešajte zaves.
5. Pečica naj bo čim dlje od radijskih ali TV sprejemnikov, da ne bi povzročala motenj. Ta mikrovalovna pečica je izdelana skladno s predpisi EEC o odpravljanju radijskih motenj, vendar pa obstaja možnost določenih motenj, če je pečica postavljena preblizu radijskega ali televizijskega sprejemnika.
6. Če postavite pečico v kot, mora biti od desnega zida odmaknjena vsaj 10 cm!

**Pozor!** Mikrovalovno pečico lahko postavite kamorkoli v kuhinji. Paziti pa morate, da jo postavite na ravno, površino in da so odprtine za zračenje proste, prav tako pa mora biti omogočeno tudi kroženje zraka pod pečico.

Aparat je izdelan skladno s predpisi EEC št. 87/308 z dne 2.6.87 o preprečevanju radijskih motenj.

## Priključitev na električno omrežje

⚠ Mikrovalovna pečica mora biti ozemljena! Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi neupoštevanja teh navodil.

Pečica je dobavljena s priključnim električnim kablom in vtikačem za omrežje z napetostjo 230 V, 50 Hz. Ozemljitev zmanjšuje tveganje v primeru kratkega stika.
Če niste prepričani, če je vaše hišno omrežje ustrezno oziroma če je poskrbljeno za ozemljitev, se posvetujte s strokovnjakom.

Če vtikač, s katerim je pečica dobavljena, ni ustrezen za vašo vtičnico, ga je potrebno zamenjati z ustreznim. Iz vtikača, ki ste ga odrezali s priključnega električnega kabla, odstranite varovalko in ga nato završite, da preprečite morebitno nezgodo.

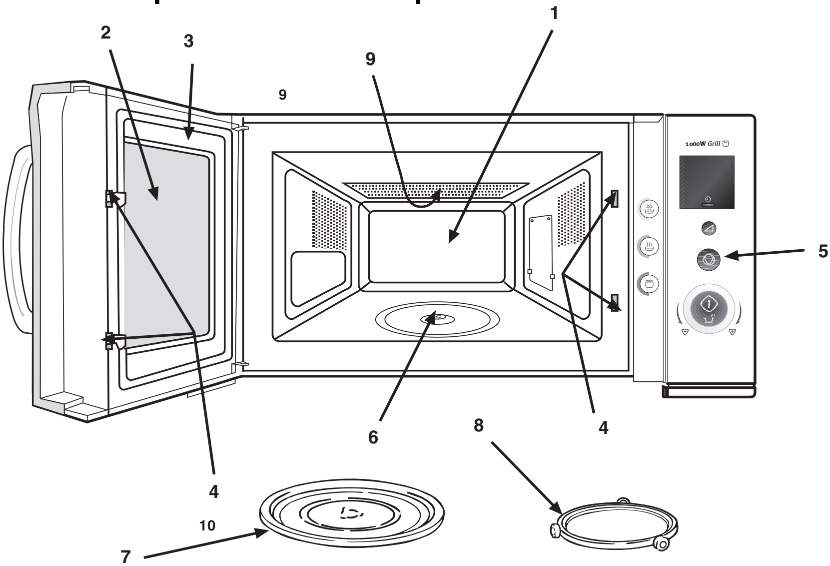
Če na vtikaču manjka pokrovček nad varovalko, takega vtikača ne smete priključiti na električno omrežje, ampak morate najprej namestiti nov pokrovček.

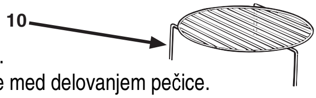
Če uporabljate podaljšek, mora biti ta ozemljen!

⚠ Aparat mora biti ozemljena! Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo ali poškodbe zaradi neupoštevanja teh navodil.

- Če priloženi vtikač ne ustreza vašim vtičnicam, naj ga zamenja za to usposobljena oseba.
- Iz odrezanega vtikača odstranite varovalko in ga zavrzite, da preprečite morebitno nezgodo.

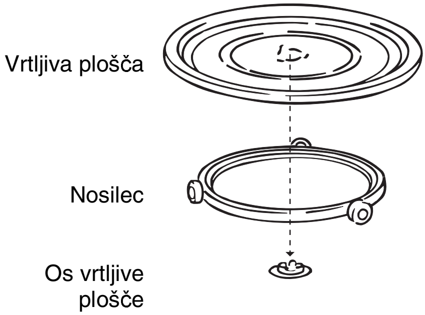
# Opis mikrovalovne pečice




1. Prostor za kuhanje. Po vsaki uporabi ga očistite.
2. Okno, skozi katerega lahko nadzorujete kuhanje med delovanjem pečice.
3. Vrata pečice. Med kuhanjem morajo biti vedno dobro zaprta.
4. Kaveljčki zapaha in varnostni sistem zapiranja.
5. Upravljalna plošča.
6. Pogonska os vrtljive plošče
7. Vrtljiva plošča.
8. Nosilec vrtljive plošče.
9. Grelec žara.
10. Rešetka za pripravljanje jedi na žaru.

## Vrtljiva plošča in nosilec

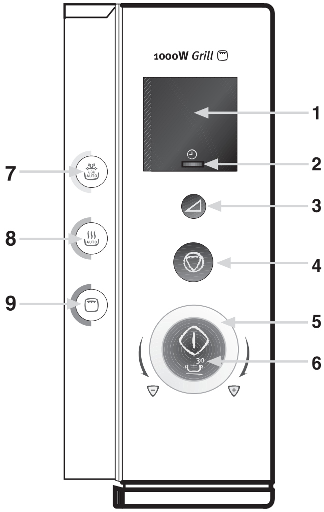



Namestite ju, kot kaže skica. Pazite, da je vrtljiva plošča pravilno postavljena na nosilec. Nikoli ne obračajte vrtljive plošče s spodnjo stranjo navzgor! Vrtljiva plošča se vrti na levo ali na desno.

Za pripravljanje jedi na žaru je priložena tudi rešetka, ki jo postavite na sredino vrtljive plošče.



## Upravljalna plošča




1. Okence s prikazovalnikom - kaže čas kuhanja, nastavljeno stopnjo in točen čas
2. Ura – za nastavljanje točnega časa
3. Tipka za nastavljanje moči mikrovalov
4. Tipka Stop/Clear - za prekinitev ali preklic nastavljenega programa
5. Gumb za nastavljanje trajanja kuhanja
6. Tipka Quick Start za vklop mikrovalovne pečice
7. Tipka za funkcijo avtomatskega odtaljevanja
8. Tipka za funkcijo samodejnega segrevanja
9. Tipka za žar – za nastavljanje funkcije žara ali kombinacije žara in mikrovalov

# Nastavitev ure

Ko prvič vklopite pečico in po vsakem izpadu električne energije morate znova nastaviti čas; na prikazovalniku utripajo črtice »---«.

Primer: **4.30**
1. Dotaknite se tipke za uro.
2. S pomočjo gumba za nastavljanje nastavite vrednost »4:00«.
3. Dotaknite se tipke za uro.
4. S pomočjo gumba za nastavljanje nastavite vrednost »4:30«.
5. Dotaknite se tipke za uro. Zdaj je ura nastavljena.

**Opomba:** Tudi med kuhanjem lahko preverite točen čas – pritisnite na tipko za uro in za 2 sekundi bo na prikazovalniku viden točen čas.

# Varnostna funkcija

Vaša nova mikrovalovna pečica je opremljena z varnostno funkcijo, s katero 'zaklenete' tipke in tako preprečite slučajno spreminjanje nastavitev, npr. če otroci med igro pritiskajo na tipke.

**Vklop varnostne funkcije:**
1. Istočasno se dotaknite tipke »Stop/Clear« in tipke za uro. Na prikazovalniku bo vidna črka »L«, kar pomeni, da je varnostna funkcija aktivna. Če jo želite preklicati, se znova istočasno dotaknite tipke »Stop/Clear« in tipke za uro.

# Kako prekiniti delovanje pečice

Delovanje pečice lahko prekinete na dva načina:
1. Pritisnite na tipko Stop/Clear.

- S kuhanjem nadaljujete tako, da pritisnete na tipko Start.
- S pritiskom na tipko Stop/Clear trenutno nastavljeni program prekličete.

2. Odprite vrata pečice.
   - S kuhanjem nadaljujete tako, da znova zaprete vrata in pritisnete na tipko Start.
   - S pritiskom na tipko Stop/Clear trenutno nastavljeni program prekličete.

# Izklop zvočnega signala

Vaša nova mikrovalovna pečica je opremljena z zvočnim signalom, na voljo pa je tudi funkcija, s pomočjo katere zvočni signal izklopite. V tem primeru zvočni signal ne potrdi pritiska na tipko, prav tako pa je izklopljen tudi zvočni signal ob koncu kuhanja.

**Nastavitev zvočnega signala:**

1. Istočasno se dotaknite tipke »Stop/Clear« in tipke Start. Na prikazovalniku bo viden napis 'OFF', kar pomeni, da je zvočni signal izklopljen.
2. Če želite spet vklopiti zvočni signal, se znova istočasno dotaknite tipke »Stop/Clear« in tipke Start.

# Funkcija Quick Start

S pritiskom na tipko Start mikrovalovno pečico najhitreje vklopite – 30 sekund bo delovala pri polni moči mikrovalov (900 W). Z vsakim ponovnim pritiskom na tipko Start ta čas podaljšate za 30 sekund.

## Ustrezne nastavitve moči mikrovalov

| Moč mikrovalov | Primerno za: |
|---|---|
| 100 W | Ohranjanje toplote |
| 180 W | Odtaljevanje zamrznjenih živil |
| 300 W | Počasno segrevanje, dokuhavanje enolončnic, segrevanje sirovega kolača ipd. |
| 450 W | Srednja moč – hitrejše odtaljevanje in segrevanje enoločnic, golaža… |
| 600 W | Srednja moč; segrevanje gotovih jedi, pečenje določenih peciv in kuhanje pudingov, pečenje mesa, perutnine… |
| 800 W | Največja moč; segrevanje tekočin do vrelišča, kuhanje zelenjave… Segrevanje posode za hrustljavo zapečene jedi. |

# Kuhanje z mikrovalovi

1. Odprite vrata in postavite jed na vrtljivo ploščo. Zaprite vrata.
2. S pomočjo tipke za nastavljanje moči mikrovalov nastavite ustrezno moč (gl. spodnjo razpredelnico).
3. Nastavite potreben čas z obračanjem gumba za nastavljanje časa.
4. Pritisnite na tipko Start. **Pečica začne delovati.**

Če želite pečico izklopiti med kuhanjem, se preprosto dotaknite tipke Stop/Clear.
**Opomba:** Po uporabi dvakrat pritisnite na tipko Stop/Clear, da resetirate mikrovalovno pečico.

Primer: **Kuhanje 15 minut pri moči mikrovalov 450 W**

1. Trikrat se dotaknite tipke za nastavljanje moči mikrovalov (na prikazovaliku bo vidna vrednost 450).
2. Gumb za nastavljanje časa obrnite, da bo viden čas 15:00.
3. Pritisnite na tipko START. Pečica začne delovati.

# Uporaba žara

**1.** Odprite vrata in postavite jed na kovinsko rešetko.
**2.** Dvakrat pritisnite na tipko za žar.
**3.** Nastavite potreben čas z obračanjem gumba za nastavljanje časa.
**4.** Pritisnite na tipko Start. Pečica začne delovati.

Če želite pečico izklopiti med pečenjem na žaru, se preprosto dotaknite tipke Stop/Clear.
**Opomba:** Po uporabi dvakrat pritisnite na tipko Stop/Clear, da resetirate mikrovalovno pečico.

Primer: **Pečenje z žarom 15 minut**

1. Enkrat se dotaknite tipke za žar.
2. Gumb za nastavljanje časa obrnite na 15:00.
3. Pritisnite na tipko Start. Pečica začne delovati.

Žar pred uporabo segrevajte; vklopite ga tako, kot je to opisano zgoraj, in sicer 3-4 minute pred postavljanjem jedi v pečico.

## Uporaba kombinacije mikrovalov in žara

Na voljo so vam tri nastavitve s kombinacijo mikrovalov in žara.

1. Postavite jed na kovinsko rešetko.
2. Pritiskajte na tipko za žar, dokler ni izbrana ustrezna nastavitev.
3. Nastavite potreben čas z gumbom za nastavljanje časa.
4. Zaprite vrata in pritisnite na tipko Start. Pečica začne delovati.

Če želite pečico izklopiti pred pretekom nastavljenega časa, se preprosto dotaknite tipke Stop/Clear.

Opomba: Po uporabi dvakrat pritisnite na tipko Stop/Clear, da resetirate mikrovalovno pečico.

Primer: **Kuhanje 15 minut pri moči mikrovalov in 450 in z grelcem za žar**
1. Odprite vrata in postavite jed v pečico.
2. Trikrat se dotaknite tipke za žar.

3. Gumb za nastavljanje časa obrnite na 15:00.
5. Zaprite vrata in pritisnite na tipko Start. Pečica začne delovati.

Pri tej funkciji predhodno ogrevanje pečice ni potrebno.

### Stopnje - mikrovalovi in žar

| Nastavitev | Tipko pritisniti: | Moč žara | Moč mikrovalov |
|---|---|---|---|
| Combi 1 | 2-krat | Največja | 600 W |
| Combi 2 | 3-krat | Največja | 450 W |
| Combi 3 | 4-krat | največja | 300 W |

## Samodejno odtaljevanje

Če želite sami nastaviti vrednosti za odtaljevanje, izberite moč mikrovalov 180 W. Da bi pospešili odtaljevanje večje količine gostih živil (nad 450 g), lahko najprej odtaljujete živilo 1-3 minute pri največji moči mikrovalov (900 W), nato pa moč zmanjšate na 180 W in ga odtalite do konca.

1. Odprite vrata in postavite zamrznjeno živilo na vrtljivo ploščo.
2. Pritisnite na tipko za samodejno odtaljevanje, dokler se ne prikaže ustrezen program.
3. Obrnite gumb za nastavljanje teže.
4. Zaprite vrata.
5. Pritisnite na tipko Start. Pečica začne delovati.

Opomba: Podrobnejša navodila so v razpredelnici v nadaljevanju.

Opomba: Po uporabi dvakrat pritisnite na tipko za prekinitev/preklic (3), da resetirate mikrovalovno pečico za naslednjo uporabo.

Opomba: Pečica bo samodejno določila najustreznejšo moč mikrovalov in trajanje odtaljevanja.

## Razpredelnica za samodejne programe

| Samodejni program | Pritisniti na tipko | Količina živil |
|---|---|---|
| Meso | enkrat | 200 – 2000 g |
| Perutnina | dvakrat | 200 – 2000 g |
| Ribe | trikrat | 200 – 2000 g |
| Kruh/pecivo | štirikrat | 125 – 1000 g |

Primer: **Samodejno odtaljevanje 500 g rib**

1. Odprite vrata.
2. Trikrat se dotaknite tipke za samodejno odtaljevanje.
3. Gumb za nastavljanje teže obračajte na levo, dokler na prikazovalniku ni vidna vrednost 500 g.
4. Zaprite vrata. Pritisnite na tipko za vklop. Pečica začne delovati.

**Opomba:** Podrobnejša navodila so v razpredelnici.
**Opomba:** Po uporabi dvakrat pritisnite na tipko za prekinitev/preklic (3), da resetirate mikrovalovno pečico za naslednjo uporabo.
**Opomba:** Pečica bo samodejno določila najustreznejšo moč mikrovalov in trajanje segrevanja.

## Samodejno odtaljevanje živil

| Živilo | Počivanje (min) | Opombe |
|---|---|---|
| Meso | 20-60 | Robove zaščitite s folijo. Obrnite, ko pečica zapiska. Ta program je primeren za odtaljevanje govedine, jagnjetine, svinjine, zrezkov, mletega mesa. |
| Perutnina | 20-60 | Noge in krila zaščitite s folijo. Obrnite, ko pečica zapiska. Ta program je primeren za odtaljevanje celih piščancev ali kosov. |
| Ribe | 20-50 | Plavuti in rep zaščitite s folijo. Obrnite, ko pečica zapiska. Ta program je primeren za odtaljevanje celih rib ali filetov. |
| Kruh | 5-30 | Položite kruh na papirnati prtiček in ga obrnite, ko pečica zapiska. Kolač postavite na krožnik; če je mogoče, ga obrnite, ko pečica zapiska. (Ko odprete vrata, se delovanje pečice prekine.) Ta program je primeren za odtaljevanje vseh vrst kruha, štruc ali rezin, ter za žemlje, rogljičke.. Manjše kose razporedite v krogu.<br>Program je primeren tudi za odtaljevanje kvašenega peciva, sirovega kolača… Ni primeren za odtaljevanje sadnih kolačev ali kolačev s kremnim nadevom, ali peciva s čokoladnim oblivom. |

# Samodejno segrevanje ohlajenih živil

Pečica nudi več programov za samodejno segrevanje ohlajenih obrokov, sveže zelenjave, kosov piščanca, zamrznjenega peciva…

1. Odprite vrata in postavite živilo na vrtljivo ploščo.
2. Pritiskajte na tipko za samodejno segrevanje, dokler ni prikazan ustrezen program.
3. Z gumbom za nastavljanje teže vnesite ustrezno težo.
4. Zaprite vrata. Pritisnite na tipko za vklop. Pečica začne delovati.

## Razpredelnica za samodejne programe

| Samodejni program | Pritisniti na tipko | Količina živil |
|---|---|---|
| Ohlajene gotove jedi | enkrat | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g |
| Sveža zelenjava | dvakrat | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g<br>700-750 g |
| Kosi perutnine | trikrat | 200-300 g (1 kos)<br>400-500 g (2 kosa)<br>600-700 g (3 kosi)<br>800-900 g (4 kosi) |
| Zamrznjeno pecivo (žemlje ipd.) | štirikrat | 100-150 g (2 kosa)<br>200-250 (4 kosi)<br>300-350 (6 kosov) |

Primer: **Samodejno kuhanje 500 g sveže zelenjave**

1. Odprite vrata.
2. Dvakrat se dotaknite tipke za samodejno segrevanje.
3. Gumb za nastavljanje teže obračajte na levo, dokler na prikazovalniku ni vidna vrednost 500-550 g.
4. Zaprite vrata. Pritisnite na tipko za vklop. Pečica začne delovati.

Opomba: Podrobnejša navodila so v razpredelnici.

Opomba: Podrobnejša navodila so v razpredelnici v nadaljevanju.

Opomba: Po uporabi dvakrat pritisnite na tipko za prekinitev/preklic (3), da resetirate mikrovalovno pečico za naslednjo uporabo.

Opomba: Pečica bo samodejno določila najustreznejšo moč mikrovalov in trajanje segrevanja.

## Razpredelnica za samodejne programe

| Samodejni program | Pritisniti na tipko | Čas počivanja | Priporočila |
|---|---|---|---|
| Ohlajene gotove jedi | enkrat | 3 minute | Postavite jed na keramični krožnik in jo pokrijte s folijo za mikrovalovne pečice. Ta program je primeren za segrevanje obrokov (npr. meso z omako, zelenjava, krompir, riž ali testenine) |
| Sveža zelenjava | dvakrat | 3 minute | Zelenjavo očistite, operite in razrežite na enakomerne kose. Kuhajte jih v stekleni posodi s pokrovom, dodajte 3 žlice vode za 200-450 g, 4 žlice vode za 500-650 g in 5 žlic vode za 700-750 g. na koncu premešajte. Če so količine večje, premešajte tudi med kuhanjem. |
| Kosi perutnine | trikrat | 3 minute | Kose piščanca namažite z oljem, začinite s poprom, soljo, papriko. Obrnite jih s kožo navzdol na kovinski nosilec. Ko pečica zapiska, obrnite. |
| Zamrznjeno pecivo (žemlje ipd.) | štirikrat | 2 minuti | Zamrznjene žemlje, rogljičke… postavite v krogu na kovinski nosilec. Ko pečica zapiska, obrnite. |

# Praktični nasveti za uporabo žara

Živilo postavite na rešetko, pod njo pa podstavite krožnik, v katerega bodo kapljali sokovi in maščoba, da bo čiščenje lažje. Na polovici predvidenega časa živilo obrnite.

| Živilo | Količina (teža) | Čas | Opombe |
|---|---|---|---|
| Opečeni kruh | 2 rezini | 4-5 minut | |
| Toast s sirom | 4 rezine | 6-7 minut | 4-5 min. sam kruh, nato dodate sir za 2 min |

# Praktični nasveti za kuhanje z mikrovalovi in žarom

Pri pečenju govedine ali svinjine postavite meso na rešetko, tanjše dele zaščitite s folijo. Pod rešetko podstavite krožnik, v katerega bodo kapljali sokovi in maščoba, da bo čiščenje lažje. Na polovici predvidenega časa živilo obrnite.

| Živilo | Količina (teža) | Funkcija | Čas (minute) | Opombe |
|---|---|---|---|---|
| Slanina | 4 (100 g) | Mikrovalovi 600 W + Žar | 7-9 | |
| Govedina | 900 g | Samo mikrovalovi –600 W | 25 | Namažite z oljem, začinite s soljo in poprom. Po kuhanju pustite počivati 15 do 20 minut. |
| Svinjina | 900 g | Mikrovalovi 600 W + Žar | 5 – 6 | |
| Svinjske zarebrnice | 2-3 (450 g) | Mikrovalovi 600 W + Žar | 20 - 25 | Namažite z oljem, začinite s soljo, poprom in papriko. |
| Piščanec (polovica, stegna) | 450 g<br>800 g | Samo mikrovalovi –600 W<br><br>Mikrovalovi 600 W + Žar | 15 – 20<br><br>25 – 30 | Namažite z oljem, začinite s soljo, poprom in papriko. |
| Zamrznjeni hamburgerji | 4 (200 g) | Mikrovalovi 600 W + Žar | 12 – 15 | |
| Klobase | 450 g | Mikrovalovi 600 W + Žar | 10 – 15 | |
| Ribji fileji | 2 (350 g) | Mikrovalovi 600 W + Žar | 22 – 24 | Namažite z oljem, začinite s soljo in poprom. |
| Zamrznjen krompir | 2 (150 g) | Mikrovalovi 600 W + Žar | 16 – 18 | |

# Odtaljevanje zamrznjenih živil pri 180 W

Določene vrste živil je najbolje odtaljevati ročno – izberite moč mikrovalov 180 W.

| **Živilo** | **Priprava** | **Čas (minute) (180 W)** | **Čas počivanja (minute)** |
|---|---|---|---|
| Kruh | | | |
| Štručka | Položite na krožnik ali papir. Na polovici predvidenega časa obrnite. | 8 – 10 | 10 – 15 |
| Narezana štruca | Položite na krožnik ali papir. Na polovici predvidenega časa obrnite. | 10 – 13 | 10 |
| 2 rezini | Položite na krožnik ali papir. | 45 – 60 sekund | 5 |
| 1 rogljič | Položite na krožnik ali papir. | 45 – 60 sekund | 5 |
| 2 rogljiča | Položite na krožnik ali papir. | 1 – 1 ½ | 5 |
| **Pecivo** | | | |
| Kolač 450 g | Odstranite embalažo, postavite na krožnik | 9 – 11 | 15 – 30 |
| Sirov kolač 450 g | Odstranite embalažo, postavite na krožnik | 9 – 11 | 15 – 30 |
| Pita (s kuhanim nadevom) 450 g | Odstranite embalažo, postavite na krožnik | 7 – 9 | 15 – 30 |
| Piškoti 450 g | Odstranite embalažo, postavite na krožnik | 7 – 9 | 15 – 30 |
| **Živilo** | **Priprava** | **Čas (minute) (180 W)** | **Čas počivanja (minute)** |
| Maslo 250 g | Odstranite folijo, postavite na krožnik. | 3 – 4 | 5 – 10 |
| Sadje | | | |
| Jagodičje 225 g | Eno plast razgrnite na plitek krožnik. | 5 – 6 | 5 – 10 |
| Jagodičje 450 g | Eno plast razgrnite na plitek krožnik. | 7 – 8 | 5 – 10 |
| Gotove jedi 400 g | Na krožniku pokrijte z drugim krožnikom ali PVC folijo. Če želite jed tudi segreti, jo 3-4 minute segrevajte pri 800 W. | 7 – 8 | 5 – 10 |
| Zelenjava | Odtaljevanje pred kuhanjem ni potrebno. Vso zelenjavo odtajate in skuhate pri 100-% moči (800 W). | | |

**Praktični nasveti**

**Odtaljevanje**

- Če niste prepričani, koliko časa je potrebno za odtaljevanje, raje najprej nastavite krajši čas. Odtaljevanje se bo nadaljevalo tudi po preteku tega časa, med počivanjem.
- Kose zamrznjene hrane čimprej ločite med seboj.
- Velike kose na sredi odtaljevanja obrnite.
- Čimprej odstranite iz pečice že odmrznjene kose.
- Pred odtaljevanjem vzemite zamrznjeno hrano iz embalaže oziroma odprite pakete.
- Zamrznjeno hrano položite v večjo posodo kot je tista, v kateri ste jo bili zamrznili; tako jo bo lažje premešati.
- Perutnino obrnite s prsnim delom navzdol in jo med pavzo ali na sredi odtaljevanja obrnite. Občutljive dele, kot so n.pr. krilca, zaščitite s koščkom gladke folije.
- Čas počivanja je zelo pomemben, predvsem pri odtaljevanju velikih kosov in jedi, ki jih ne moremo premešati, da se prepričamo, če so se odtajali tudi v sredini.

**Mikrovalovna pečica**

- Pečico redno čistite. Vsakič obrišite tekočino, ki se vam je morda polila; ne pozabite očistiti tudi pod stekleno ploščo in notranjo stran vrat.
- Če je le mogoče, pri kuhanju v mikrovalovni pečici uporabljajte okrogle ali ovalne posode s pokrovom.
- Nikoli ne uporabljajte kovinskih posod ali posod s kovinskimi okraski ali obrobami. Tudi nekatere vrste plastike za uporabo v mikrovalovni pečici niso primerne, saj se lahko zaradi vroče hrane, ki se v njih segreva, stalijo.
- Med kuhanjem naj bo hrana pokrita. Uporabljajte steklene pokrove, krožnike ali povoščeni papir.
- Pecivo, kruh in podobna živila lahko postavite v mikrovalovno kar v košarici za kruh ali na papirnati brisači.
- Če zamrznjena živila tajate kar v vrečki, v kateri so bila zamrznjena, morate to prej odvezati ali odpreti. Živila, ki so bila zamrznjena v posodah, smete v isti embalaži odtaljevati v mikrovalovni pečici le, če je embalaža primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Odstraniti pa morate vse kovinske sponke ali žičke.
- Manjše kose aluminijaste folije uporabite, da zaščitite tanjše dele oziroma dele, ki bi se zlahka prekuhali, n.pr. piščančja krilca.
- Živila z lupino ali kožo pred kuhanjem prebodite z vilico, n.pr. krompir ali klobase. Jajc v lupini ne smete kuhati v mikrovalovni pečici, ker bi lahko eksplodirala.
- Velike, debele kose položite k robu posode; živila razrežite na kar najbolj enakomerno debele kose.
- Hrana bo bolj enakomerno kuhana, če jo boste med kuhanjem večkrat premešali.
- Vedno nastavite nekoliko krajši čas kuhanja, kot ga priporoča recept. Tako se vam hrana ne bo prekuhala. Večje količine hrane se kuhajo dlje časa!
- Zelenjavo kuhajte v zelo majhni količini vode ali brez nje.
- Uporabljate manj soli in začimb kot pri običajnem kuhanju. Začimbe boste dodali pozneje, če bo to potrebno.
- Ko izklopite pečico, pustite hrano nekaj časa počivati; tako bodo rezultati boljši.
- Preden postrežete z jedmi se vedno prepričajte, da so se dovolj segrele.
- Uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice, ko jemljete hrano iz mikrovalovne pečice.

**Taljenje medu**

Med, ki je kristaliziral, v odprtem kozarcu postavite v mikrovalovno pečico. Segrevajte ga 2 minuti pri srednji moči mikrovalov.

**Taljenje čokolade**

100 g čokolade na koščke nalomite v posodo. Segrevajte jo 1 do 2 minuti pri največji moči mikrovalov in dobro premešajte.

**Mehčanje ali taljenje masla**

Pri največji moči mikrovalov se maslo v nekaj sekundah stali. Če ga želite samo omehčati, izberite nižjo moč mikrovalov.

**Segrevanje kruha**

Kruh od prejšnjega dne nekaj sekund segrevajte pri srednji moči.

**Enostavno lupljenje česna**

3 do 4 stroke česna 15 sekund segrevajte pri največji moči. Nato na enem koncu stisnite strok – česen bo skočil iz lupine.

**Sadni sok**

Iz agrumov boste iztisnili več soka, če jih najprej za 15 minut postavite v mikrovalovno pečico pri največji moči.

**Pripravljanje instant hrane**

Upoštevajte navodila proizvajalcev!

# Čiščenje in vzdrževanje

Pečica naj bo vedno čista. Ostanki hrane, ki bi ostali v mikrovalovni pečici, bi privlačili mikrovalovno energijo in se sežgali. Tako bi se lahko učinkovitost pečice zmanjšala, pojavil bi se pa tudi neprijeten vonj.
Nikoli ne poskušajte sami spreminjati značilnosti pečice ali jo sami popravljati. To prepustite strokovnjakom s pooblaščenega servisa.

**Prepričajte se, da je mikrovalovna pečica izklopljena iz električnega omrežja, preden jo začnete čistiti.**

## Čiščenje opreme

Dele v notranjosti poberite iz mikrovalovne pečice in jih operite z blagim čistilom. Z nosilcem vrtljive plošče ravnajte še posebno previdno.
Notranjost pečice in vrtljivi pladenj se med kuhanjem zelo segrejeta; po uporabi mikrovalovne pečice najprej počakajte, da se notranjost popolnoma ohladi.

## Čiščenje notranjosti

Pečica naj bo vedno čista. Takoj po uporabi jo obrišite in očistite. Ostanki hrane na stenah, vratih in tesnilu vrat absorbirajo, mikrovalovno energijo, zmanjšujejo učinkovitost pečice in v določenih primerih poškodujejo notranjost.
Za čiščenje uporabljajte blaga tekoča čistila, toplo vodo in mehko, čisto krpo. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, čistil za električne pečice ali blazinic jeklene volne.
Trdovratne madeže boste lažje očistili, če prej v mikrovalovni 2 do 3 minute segrevate kozarec vode.
Pri čiščenju si ne smete nikoli pomagati z ostrimi, koničastimi predmeti!
Če se v pečici razvije neprijeten vonj, segrevajte v njej 5 minut kozarec vode z dvema žlicama limoninega soka.

## Čiščenje zunanjosti

Ko čistite upravljalno ploščo, naj bodo vrata pečice odprta. Tako je ne boste mogli nehote vklopiti.
Zunanjost pečice čistite z blagim tekočim detergentom in vodo, nato pa jo do čistega obrišite s čisto vodo in do suhega obrišite z mehko krpo.
Pri čiščenju lahko uporabite tudi čistila za okna ali večnamenska čistila za razprševanje. Nikoli pa ne smete uporabljati abrazivnih čistil in pripomočkov. Pri čiščenju pazite, da voda ne prodre v odprtine za zračenje, ker bi se tako pečica poškodovala.

## Čiščenje grelca za žar

Grelec se med uporabo pečice lahko umaže – maščoba ali olje brizga nanj. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi, in nato obrišite grelec, da preprečite neprijeten vonj ali nastanek dima pri naslednji uporabi pečice.
Motorček za vrtenje vrtljive plošče je zatesnjen, vendar kljub temu pazite, da med čiščenjem dna mikrovalovne pečice voda ne steče pod vreteno.
Da boste lažje očistili pečico, lahko spustite grelec žara – nežno ga povlecite navzdol. Pred tem se prepričajte, da ni vroč!

# Nepravilnosti v delovanju in servisiranje

Če mikrovalovna pečica ne deluje, najprej poskušajte sami odpraviti nepravilnost po spodnjih navodilih, šele nato se obrnite na pooblaščeni servis.

**Če mikrovalovna pečica ne deluje pravilno:**

- Prepričajte se, da so vtikač, vtičnica in varovalka brezihibni; po potrebi zamenjajte varovalko.
- Prepričajte se, da je omrežje pod tokom - v vtičnico vklopite drugi električni aparat.
- Če varovalka večkrat pregori, pokličite ustrezno usposobljenega električarja.

**Če mikrovalovna pečica ne deluje v načinu za mikrovalove:**

- Morda je nastavljena varnostna funkcija (nekateri modeli).
- Morda niste izbrali pravilnih nastavitev.
- Morda niso zaprta vrata. Če vrata niso zaprta, mikrovalovna pečica ne deluje.
- Morda ostanki hrane ovirajo zapiranje vrat.

Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, se obrnite na pooblaščeni servis. Zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
Rezervni deli so vam na voljo pri pooblaščenih servisih za proizvode Electrolux. Ko se obrnete na pooblaščeni servis, prosimo, da navedete vaše ime in naslov, natančen opis nepravilnosti, model in serijsko številko proizvoda (navedeni na tablici s podatki) ter datum nakupa..

Pridržujemo si pravico to tehničnih sprememb brez predhodnega obvestila. Pridržujemo si pravico do tiskarskih napak.

# Conținut

**Inainte de a utiliza cuptorul cu microunde** **4**

**Date tehnice** **4**

**Siguranța utilizării-instrucțiuni** **5**

– Siguranța ustensilelor 5
– Siguranță în utilizarea grătarului -instrucțiuni 5
– Testarea compatibilității 6
– Siguranța preparatelor
– Ghidul ustensilelor şi accesoriilor din dotarea cuptorului 7
– Despachetarea 7

**Cum să utilizezi cuptorul tău cu microunde** **8**

– Denumirea şi funcția părților componente 8
– instalarea platanului 8
– Tabloul de comandă 9
– Fixarea ceasului 10
– Dispozitiv pentru siguranța copilului 10
– Cum opreşti cuptorul 10
– Oprirea averizorului 11
– Pornire rapidă 11
– Ghid de setare a puterii microndelor 11
– Gătitul cu microunde 12
– Gătitul pe grătar 12
– Gătitul combinat 13
– Decongelarea automată 14
– Reîncălzirea automată 15

**Tabele** **16**

– Recomandări pentru gătitul pe grătar 16
– Recomandări pentru gătitul cu microunde şi grătar 16
– Recomandări pentru decongelarea manuală 17
– Tabel cu programe de reîncălzire automată 18
– Tabel cu programe de decongelare automată 19

**Sugestii pentru utilizarea cuptorului cu microunde** **20**

**Ingrijire şi curățare** **21**

– Curățarea accesoriilor (platan şi suport) 21
– Curățarea interiorului 21
– Curățarea grătarului 21
– Curățarea exteriorului 21

**Condiții de garanție** **22**

**Service şi piese de rezervă** **23**

## Vă mulţumim că aţi ales un produs Electrolux

Vă mulţumim că aţi ales un produs Electrolux. Suntem convinşi că veţi ajunge la concluzia că noul d-voastră cuptor este foarte util.Ca şi în cazul altor aparate de bucătărie, este nevoie de timp să-i înveţi toate funcţiunile şi caracteristice dar, cu timpul, cuptorul vă va deveni indispensabil.

## Inainte de a utiliza cuptorul cu microunde

Citiţi cu atenţie manualul de instrucţiuni. Pentru ca să obţineţi un randament maxim al cuptorului cu microunde Electrolux, v-am pregătit următoarele instrucţiuni. Citiţi-le cu atenţie.
Este important să păstraţi acest manual pentru referinţe viitoare. Dacă vindeţi sau transferaţi cuptorul unui alt proprietar, sau dacă vă mutaţi părăsind aparatul, asiguraţi-vă întotdeauna că manualul însoţeşte acest cuptor sau că noul proprietar se poate familiariza cu funcţionarea aparatului şi cu principalele pericole.
Vă rugăm să citiţi întregul manual înainte de utilizare şi să urmaţi recomandările date.

## Date tehnice

| **Dimensiuni generale** | **Greutate** 13.5 kg |
|---|---|
| | |
| Lăţime 484 mm | **Volum** 20 Litri |
| Adâncime 376 mm | |
| Inălţime 275 mm | **Sursa de putere** 230V, 50 Hz |
| | |
| **Dimensiunea** | **Siguranţa** 10A |
| Lăţime 323 mm | |
| Adâncime 296 mm | **Consum de putere** 2300W |
| Inălţime 218 mm | |
| | **Putere** 800W |
| | |
| | **Grătar** 1000W |

# Siguranța utilizării-Instrucțiuni

- Comutatoarele de siguranță cuplate şi încorporate împiedică funcționarea cuptorului când uşa este deschisă.
- Nu atingeți comutatoarele şi nu încercați să puneți în funcțiune cuptorul cu uşa deschisă, întrucât funcționarea cuptorului cu uşa deschisă vă poate expune energiei microundelor.
- Nu lăsați ca stropii de mâncare împrăştiați şi rezidurile curățătorului să se acumuleze pe suprafețele izolante ale uşii. Consultați capitolul Curățire şi Ingrijire pentru instrucțiunile legate de curățire.
- Nu puneți în funcțiune cuptorul dacă este defect până când nu a fost reparat de un personal calificat.
- Este deosebit de important ca uşa cuptorului să se închidă perfect şi ca (1)uşa (deformată), (2)balamalele şi încuietorile(slăbite şi nesigure) şi (3) izolațiile uşii şi suprafețele izolante să nu prezinte defecțiuni.
- Sub nici un pretext nu trebuie să încercați de unul singur repararea aparatului. Reparațiile efectuate de persoane neexperimentate pot provoca accidente sau o funcționare necorespunzătoare a cuptorului.Contactați Atelierul de Service local.
- Nu demontați niciodată carcasa externă, uşa sau tabloul de comandă întrucât vă puteți expune unui voltaj extrem de ridicat.
- Instalați sau amplasați acest cuptor doar în conformitate cu
**"Instrucțiunile de înstalare"** din acest manual.
- Utilizați aparatul doar în scopurile pentru care a fost creat aşa cum sunt ele descrise în manual. Nu folosiți chimicale corozive în acest aparat. El a fost conceput pentru a încălzi, găti şi decongela alimente. Nu a fost creat pentru utilizare industrială sau de laborator şi nici pentru utilizare comercială; folosirea aparatului în aceste scopuri anulează garanția.
- Nu puneți în funcțiune cuptorul când este gol. Dacă nu există mâncare sau apă în cuptor care să absoarbă energia microundelor, tubul de magnetron se poate deteriora.
- Cuptorul trebuie atent supravegheat când este utilizat de copii.
- Nu depozitați afară acest aparat. Nu îl puneți în funcțiune în apropierea apei.
- Nu încercați să uscați haine sau ziare în cuptorul cu microunde. Aceste articole se pot aprinde.
- Nu utilizați cavitatea cuptorului pentru a stoca obiecte. Nu lăsați produse de papetărie, ustensile de gătit sau mâncare înăuntru când cuptorul nu este în funcțiune.

**Siguranța ustensilelor**

Majoritatea ustensilelor din sticlă, ceramică şi sticlă rezistentă la cădură se comportă excelent în cuptorul cu microunde. Deşi energia microundelor nu va încălzi majoritatea articolelor din sticlă sau ceramică, aceste ustensile pot deveni fierbinți deoarece căldura trece din mâncare în recipient. Pentru a scoate farfuriile din cuptor se recomandă utilizarea mănuşilor

**Instrucțiuni de siguranță în folosirea grătarului**

1. Fereastra de observație din sticlă se poate sparge dacă se pulverizează apă în timpul gătitului pe grătar sau cu microunde.
2. Folosiți o mănuşă când introduceți sau scoateți ceva din cuptor..Recipientele devin foarte fierbinți în cuptor, aşa că aveți grijă să nu vă ardeți. Platanul şi grila de metal se înfierbântă de asemenea foarte tare, mănuşa devenind indispensabilă când le manipulați.
3. Nu atingeți fereatra de observație interioară şi exterioară cu componente metalice când încărcați sau descărcați cuptorul. Interiorul uşii şi al cuptorului se înfierbintă foarte tare pe parcursul operației de gătit.
4. Nu puneți platanul sau recipientele în apă rece şi nu încercați să le răciți repede după utilizare.
5. Nu puneți obiecte pe cuptor. Partea de sus a cuptorului se înfierbintă foarte tare în timpul utilizării, astfel că orice lucru pus pe cuptor ar putea fi deteriorat de căldură.

& Este normal ca atunci când se găteşte aburul să treacă prin crăpăturile uşii, ca o uşoară pâclă să se depună pe uşă, sau chiar ca stropi mici de apă să apară sub uşă. Acest fenomen reprezintă pur şi simplu o condensare provenită din căldura emanată de mâncare, care nu afectează siguranța cuptorului. Uşa nu a fost proiectată pentru a etanşa complet cavitatea cuptorului.

- Nu forțați rotirea manuală a platanului. Acest lucru poate provoca un randament necorespunzător al aparatului.
- Formarea de arcuri electrice în cuptor pe parcursul funcționării microundelor se datorează de obicei utilizării ustensilelor metalice. Totuşi, apariția lui continuă poate deteriora aparatul. Opriți programul şi verificați ustensila.
- Aveți grijă să evitați opturarea orificiilor de aerisire localizate în părțile de sus, din spate, laterale şi de jos ale cuptorului.

m **Nu utilizați acest cuptor în scopuri comerciale. El a fost creat doar pentru utilizări domestice.**

## Testarea compatibilităţii vaselor de gătit

Introduceţi un vas de gătit în cuptor împreună cu un pahar pe jumătate umplut cu apă. Incălziţi-le timp de un minut la 900 W (100%). Dacă vasul devine fierbinte, el nu trebuie utilizat. Dacă s-a încălzit puţin, îl puteţi folosi la reîncălzire dar nu şi la gătit. In fine, când rămâne la temperatura camerei, poate fi utilizat la gătit în cuptorul cu microunde.

Şervețelele de hârtie, hârtia ceruită, prosoapele de hârtie, farfuriile, cănile, cartoanele, ambalalajele produselor congelate şi mucavaua sunt ustensile extrem de utile. Nu uitaţi să verificaţi dacă recipientele conţin mâncare pentru a absorbi energia, evitând astfel posibilitatea supra încălzirii.

Multe farfurii de plastic, căni, recipiente de produse congelate şi ambalajele de plastic pot fi utilizate în cuptorul cu microunde. Urmaţi instrucţiunile producătorului când utilizaţi materiale plastice în cuptor. Evitaţi folosirea ustensilelor de plastic cu alimente având un conţinut ridicat de grăsimi sau zahăr deoarece aceste produse ating temperaturi ridicate şi pot topi anumite materiale plastice.

Ustensilele de metal şi ustensilele cu muchii metalice nu ar trebui folosite în cuptorul cu microunde, dacă nu există recomandări speciale contrare.

Recipientele cu aperturi mici, de exemplu sticlele, nu trebuie utilizate la gătitul în cuptorul cu microunde.

Fiţi prudenţi când ridicaţi capacul unui vas pentru a evita arsurile datorate aburului.

**ATENŢIE : Nu lăsaţi cuptorul nesupravegheat, şi uitaţi-vă la el din timp în timp când când gătiţi sau încălziţi mâncare în recipiente de plastic, hârtie sau în alte recipiente inflamabile. Dacă observaţi fum, ţineţi uşa închisă şi opriţi sau deconectaţi cuptorul până se opreşte fumul.**

## Siguranţa preparatelor

Nu încălziţi alimente în cutii de tablă. Transferaţi mâncarea în recipiente corespunzătoare.

Grăsimile nu ar trebui prăjite în cuptorul cu microunde deoarece temperatura lor nu poate fi controlată şi pot apare situaţii periculoase.

Popcorn-ul poate fi pregătit în cuptorul cu microunde, dar numai în ambalaje speciale sau ustensile create special în acest scop. Prepararea lui trebuie supravegheată întotdeauna.

Inţepaţi alimentele cu pieliţe sau membrane neporoase pentru a preveni apariţia aburului şi producerea de explozii. Merele, cartofii, ficăţeii de pui şi gălbenuşurile de ouă sunt exemple de produse care ar trebui înţepate.

**ATENŢIE:** Când încălziţi lichide,e.g. supe, sosuri şi băuturi în cuptorul cu microunde, supraîncălzirea lichidului dincolo de punctul de fierbere poate avea loc fără evidenţa barbotării şi poate duce la revărsarea bruscă a lichidului fierbinte. Pentru a preveni acest lucru trebuie să parcurgeţi paşii următori:

1. Evitaţi utilizarea de recipiente cu muchii drepte şi gâturi înguste.
2. Nu supraîncălziţi.
3. Amestecaţi lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptor şi încă odată la jumătatea timpului de încălzire.
4. După încălzire, mai lăsaţi puţin timp lichidul în cuptor, amestecându-l din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptor.

Unele produse cum ar fi ouăle întregi şi recipientele etanşate –de exemplu,borcanele de sticlă închise- pot exploda şi nu ar trebui încălzite în cuptor. Ocazional, ochiurile pot exploda în timp ce le preparăm.Inţepaţi întotdeauna gălbenuşul, acoperiţi tigaia şi când ochiurile sunt gata lăsaţi să se scurgă 1 minut timp “de recuperare” înainte de a îndepărta capacul.

**NOTĂ:**

Nu forţaţi rotirea manuală a platanului. Acest lucru poate duce la un randament necorespunzător al aparatului.

Formarea de arcuri electrice în timpul funcţionării cuptorului se datorează de obicei utilizării de ustensile metalice.
Totuşi, formarea continuă de arcuri poate deteriora aparatul. Opriţi programul şi verificaţi ustensila.

Aveţi grijă şi nu obstrucţionaţi orificiile de aerisire situate în părţile de sus, din spate, laterale şi de jos ale cuptorului.

**Nu utilizaţi acest cuptor în scopuri comerciale. El a fost creat pentru a fi utilizat doar în scopuri domestice**

## Ghidul ustensilelor şi accesoriilor din dotarea cuptorului

Pentru a găti în cuptorul cu microunde pot fi utilizate numeroase tipuri de ustensile şi materiale. Pentru siguranța d-voastră şi pentru a preveni deteriorarea ustensilelor şi a cuptorului alegeți materiale şi ustensile corespunzătoare fiecărei metode de gătit. Lista de mai jos este un ghid general.

| Material | Ustensile | Mod de operare | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Microunde | Grătar | Combinație |
| Ceramică & sticlă | Vase Corning | DA | DA | DA |
| | Vase de sticlă rezistentă la căldură | DA | DA | DA |
| | Vase de sticlă cu decorații metalice | NU | NU | NU |
| | Cristal plumbuit | NU | NU | NU |
| Porțelan | Fără decorații metalice | DA | DA | NU |
| Ceramică*2 | | DA | DA | DA |
| Plastic | Recipiente rezistente la căldura din cuptor | DA | NU | NU |
| | Ambalaj de plastic | DA | NU | NU |
| Metal | Tigaie | NU | DA | NU |
| | Folie de aluminiu*3 | DA | DA | DA |
| Hârtie | Ceşti, farfurii şi şervete | DA | NU | NU |
| | Hârtie ceruită | DA | NU | NU |
| Lemn | | NU | NU | NU |
| Accesorii | Grila grătarului | NU | DA | DA |
| | Platan | DA | DA | DA |
| | Suportul platanului | DA | DA | DA |

Da: Ustensile şi accesorii utilizabile  Nu: Ustensile şi accesori de evitat

*1 Doar dacă nu au margini metalice.

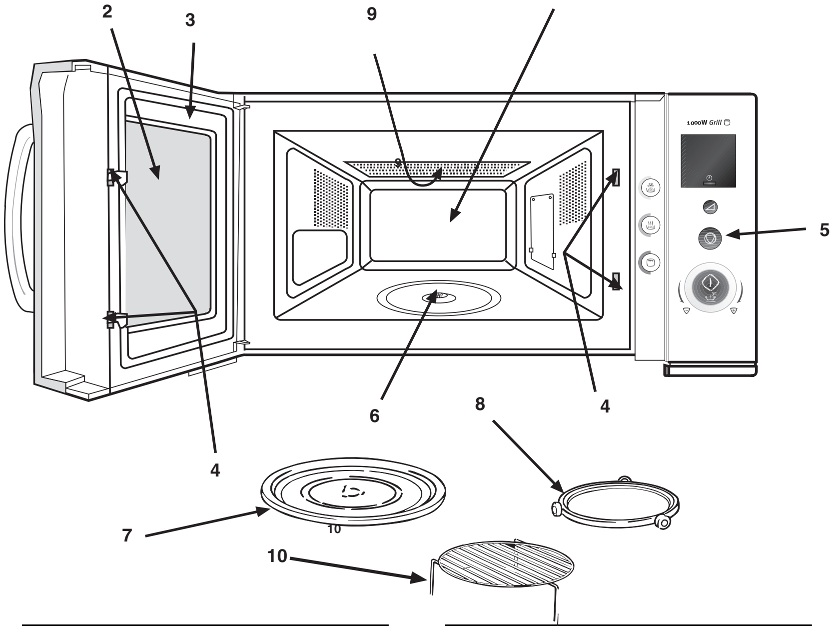
*2 Doar dacă nu au un smalț conținând metal.

*3 NOTA: Utilizați o folie de aluminiu doar pentru etanşare; supra-utilizarea poate duce la formarea de arcuri electrice.

**Despachetarea**

N.B. Când despachetați cuptorul, verificați dacă aparatul nu este deteriorat. Orice deteriorare şi parte componentă lipsă trebuie raportate imediat detailistului. Cuptorul, părțile componente sau accesoriile pot fi ambalate într-o folie protectoare. Dacă sunt astfel protejate, folia trebuie îndepărtată înainte de a utiliza cuptorul. Nu abandonați ambalajul care ar putea deveni obiect de joacă pentru copii. Acest lucru poate fi periculos.

# Cum să utilizaţi cuptorul vostru cu microunde




## Numele şi funcţia părţilor componente

1. Compartimentul de gătit. Ştergeţi compartimentul după utilizare.
2. Fereastra de observaţie Mâncarea poate fi observată în timo ce cuptorul este în funcţiune.
3. Uşa cuptorului. Uşa trebuie să fie ferm închisă în timp ce gătiţi.
4. Zăvorul de siguranţă şi sistemul de interblocare
5. Tabloul de comandă
6. Axul de acţionare a platanului
7. Platanul.
8. Suportul platanului.
9. Grătarul.
10. Grila grătarului, folosită la gătit, rumenit şi prăjit.

## Instalarea platanului

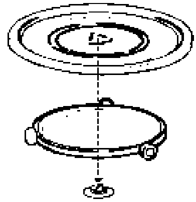
1. Introduceţi suportul platanului în cavitatea cuptorului.
2. Puneţi platanul pe suport aşa cum se arată în diagramă. Verificaţi dacă butucul platanului este bine fixat în axul acestuia. **Nu puneţi niciodată platanul răsturnat în cuptor.**

- In timpul gătitului trebuie să utilizaţi întotdeauna atât platanul cât şi suportul platanului.
- Când gătiţi,toate alimentele şi recipientele trebuie aşezate pe acest platan.
- Platanul se roteşte atât în sensul acelor de ceasornic cât şi invers; acest lucru este normal.

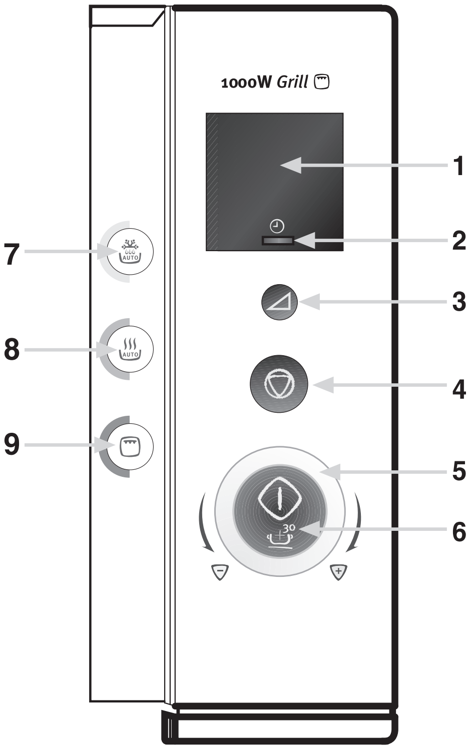
Platanul

Roller rest

Axul platanului



# Tabloul de comandă




**1. Fereastra de afişaj**
Pentru a vedea Timpul de gătit, Nivelul puterii utilizate şi Ora exactă.

**2. Ceasul**
Pentru a fixa ora exactă

**3. Puterea**
Pentru a fixa nivelul puterii la care vor funcţiona microundele

**4. Stop/Clear**
Pentru a opri sau întrerupe funcţionarea cuptorului

**5. Setarea butonului de comandă**
Folosit pentru a fixa timpii de gătit doriţi.

**6. Pornirea rapidă**
Pentru a pune în funcţiune cuptorul cu microunde

**7. Decongelarea automată**
Folosită pentru a seta cuptorul în modul de decongelare dorit.

**8. Reîncălzirea automată**
Folosită pentru a seta cuptorul în modul de reîncălzire dorit.

**9. Grătarul**
Folosit pentru a seta modurile Grătar sau (combinaţia) Grătar/Microunde dorite.

## Setarea ceasului

Când cuptorul este pus în priză pentru prima dată sau când curentul revine după o pană, fereatra de afişaj pâlpâie şi arată " ---- "

**Examplu: Pentru a seta 4.30**

1. Acţionaţi prin atingerei butonul Clock (Ceas).

2. Setaţi timpul la " 4:00 " folosind butonul de comandă a setării

3. Acţionaţi prin atingere butonul Clock

4. Setaţi timpul la " 4:30 " folosind butonul de comandă a setării

5. Acţionaţi prin atingere butonul Clock ( timpul va fi setat în acest moment)

**NOTA : Este posibil să afişaţi ora exactă chiar şi după ce aţi declanşat setarea modului dacă apăsaţi butonul Clock ( ora e xactă este afişată 2 secunde).**

## Dispozitiv pentru siguranţa copilului

Acest cuptor are un dispozitiv de siguranţă care împiedică punerea în funcţiune accidentală a aparatului de către copii. După ce blocarea fost setată, nici o parte componentă a cuptorului nu va funcţiona până ce această măsură de prevedere-blocarea aparatului- nu va fi fost anulată.

**Pentru a seta**

1. Acţionaţi prin atingere butoanele **' Stop/Clear '** şi **' Clock '** în acelaşi timp. Pe afişaj va apare litera **' L '** .
Pentru a anula măsura de blocare a aparatului, atingeţi pur şi simplu butoanele **' Stop/Clear '** şi **' Clock '** în acelaşi timp.

## Pentru a opri cuptorul

Există două moduri de a opri cuptorul în stare de funcţionare.

**1. Acţionaţi prin apăsare butonul Stop/Clear**

- Puteţi reporni cuptorul acţionând prin apăsare butonul Start
- Reapăsarea butonului Stop/Clear va reseta programul curent.

**2. Deschideţi uşa**

- Puteţi reporni cuptorul prin închiderea uşii şi acţionarea prin apăsare a butonului Start
- Reapăsarea butonului Stop/Clear va anula programul curent.

## Oprirea avertizorului

Acest aparat are un dispozitiv care vă permite să opriţi avertizorul. Când dispozitivul este setat, opriţi avertizările apăsând pe un buton;acesta va opri şi avertizările care au loc la sfârşitul programului.

**Pentru a seta:**

1. Acţionaţi prin atingere butoanele **' Stop/Clear '** şi **' Start '** în acelaşi timp. Pe afişaj va apare' **OFF '(Inchis)**.

Pentru a anula, pur şi simplu acţionaţi prin atingere butoanele **' Stop/Clear '** şi **' Start '** în acelaşi timp.

## Start rapid

Acţionarea prin apăsare a butonului **' Start '** vă permite să porniţi cuptorul la puterea maximă (900W) timp de 30 de secunde. De fiecare dată când acţionaţi prin apăsare butonul' **Start** ', timpul de gătit va creşte cu 30 de secunde.

## Ghid de setare a puterii microundelor

| **Setare putere** | **Utilizare recomandată** |
|---|---|
| **100W** | **Incălzire mâncare :** păstrează mâncarea caldă |
| **180W** | Dezgheaţă alimentele congelate. |
| **300W** | **Submedie** Completează ciclul de gătit al anumitor mâncăruri. |
| | Musacale şi ghiveciuri |
| **450W** | **Medie:** Decongelare mai rapidă pentru musacale şi ghiveciuri |
| | Coacere prăjituri şi pudding-uri |
| **600W** | **Reîncălzire:** Reîncălzire musacale şi ghiveciuri |
| | Reîncălzire mâncăruri gata preparate |
| **800W** | **Putere maximă:** Fierbere sau reîncălzire lichide |
| | Gătit legume |
| | Preîncălzirea unor mâncăruri rumenite |

## Gătitul cu microunde

1. Deschideţi uşa, puneţi mâncarea pe platan. Inchideţi uşa.

2. Acţionaţi prin apăsare butonul ' Power ' (Putere) până se atinge nivelul de putere dorit.

3. Setaţi timpul dorit prin acţionarea butonului de comandă a setării.

4. Acţionaţi prin apăsare butonul Start

**(Cuptorul începe operaţiunea de gătit.)**
Pentru a închide cuptorul în timpul gătitului, pur şi simplu acţionaţi prin atingere butonul Stop/Clear.

**Notă: După utilizare, nu uitaţi să apăsaţi de două ori butonul Stop/Clear; procedând astfel, resetaţi cuptorul cu microunde.**

**Examplu: Pentru a găti la 450W timp de 15 minute**

1. Apăsaţi de trei ori butonul Power ( după ce aţi apăsat, cifra ' **450** ' trebuie să apară pe afişajul ferestrei).

2. Intoarceţi butonul de comandă a setării
( cifra ' **15:00** ' trebuie să apară pe afişajul ferestrei).

3. Apăsaţi butonul Start. Cuptorul va începe operaţiunea de gătit.

## Gătitul pe grătar

1. Deschideţi uşa, puneţi mâncarea pe grătar. Inchideţi uşa.

2. Apăsaţi odată butonul Grill (grătar).

3. Fixaţi timpul dorit prin întoarcerea butonului de comandă a setării.

4. Acţionaţi prin apăsare butonul Start

**(Cuptorul începe operaţiunea de gătit.)**
Pentru a opri cuptorul în timpul gătitului, pur şi simplu acţionaţi prin atingere butonul Stop/Clear.

**Notă: După utilizare, nu uitaţi să apăsaţi de două ori butonul Stop/Clear; procedând astfel, resetaţi cuptorul cu microunde.**

**Examplu: Pentru a găti pe grătar timp de 15 minute**

1. Acţionaţi prin atingere butonul Grill X 1

2. Intoarceţi butonul de comandă a setării. ( cifra ' **15:00** ' trebuie să apară pe afişajul ferestrei).

3. Acţionaţi prin apăsare butonul Start. Cuptorul va intra în funcţiune.

**Grătarul trebuie preîncălzit înainte de utilizare.**
**Pentru a preîncălzi grătarul trebuie să-l setaţi în maniera descrisă mai sus pentru 3-4 minute.**

# Gătit combinat (microunde-grătar)

Acest cuptor vă oferă posibilitatea de a alege între 3 setări pentru a găti (combinat) cu grătarul şi microundele.

1. Deschideţi uşa, puneţi mâncarea pe grătar.

2. Apăsaţi butonul Grill până se ajunge la combinaţia Microunde –Grătar dorită.

3. Fixaţi timpul dorit prin întoarcerea butonului de comandă a setării.

4. Inchideţi uşa apoi acţionaţi prin apăsare butonul Start **(Cuptorul începe operaţiunea de gătit.)**

Pentru a opri cuptorul în timpul gătitului, pur şi simplu acţionaţi prin atingere butonul Stop/Clear.

**Notă: După utilizare, nu uitaţi să apăsaţi de două ori pe butonul Stop/Clear; procedând astfel, resetaţi cuptorul cu microunde.**

**Examplu: Pentru a găti combinat cu grătarul şi cu o putere a microundelor de 450W timp de 15 minute:**

1. Deschideţi uşa

2. Acţionaţi prin atingere butonul Grill X 3

3. Intoarceţi butonul de comandă a setării. (cifra **' 15:00 '** trebuie să apară pe afişajul ferestrei).

4. Inchideţi uşa, apoi acţionaţi butonul Start. Cuptorul va intra în funcţiune.

**Nu trebuie să preîncălziţi grătarul în timpul gătitului combinat grătar- microunde.**

| Combinaţie setare | Apăsare buton | Putere grătar | Putere microunde |
| --- | --- | --- | --- |
| Combi 1 | de 2 ori | maximă | 600W |
| combi 2 | de 3 ori | maximă | 450W |
| Combi 3 | de 4 ori | maximă | 300W |

## Decongelare automată

Pentru decongelarea manuală, utilizaţi o putere a microundelor de 180W . Pentru a accelera decongelarea alimentelor compacte de peste 450g
(1lb), cuptorul poate fi pornit şi acţionat timp de 1-3 minute la o putere de 900W (100%), apoi puterea poate fi redusă la (180W) până decongelarea devine completă.

1. Deschideţi uşa, puneţi mâncarea pe platan.

2. Apăsaţi butonul ' Auto Defrost '( decongelare automată) până se ajunge la programul dorit.

3. Intoarceţi butonul de comandă a setării până se ajunge la cantitatea dorită.

4. Inchideţi uşa.

5. Acţionaţi prin apăsare butonul (Cuptorul începe operaţiunea de decongelare.)

**NOTĂ : Pentru detalii vezi tabelul de mai jos.**
Pentru a opri cuptorul în timpul operaţiunii de gătit, pur şi simplu acţionaţi prin atingere butonul Stop/Clear.

**NOTĂ : După utilizare, nu uitaţi să apăsaţi de două ori pe butonul Stop/Clear; procedând astfel, resetaţi cuptorul cu microunde.**

**NOTĂ :In timpul decongelării automate cuptorul va alege automat puterea microundelor şi timpul de gătit.**

**Tabel de selectare pentru funcţiile gătitului automat:-**

| Program automat | Apăsare butonul | Mărime porţie |
|---|---|---|
| **Carne** | O dată | **200 - 2000g** |
| **Carne de pui** | De 2 ori | **200 - 2000g** |
| **Peşte** | De 3 ori | **200 - 2000g** |
| **Pâine / Prăjituri** | De 4 ori | **125 - 1000g** |

**Examplu: Pentru a decongela automat 500g de peşte:**

1. deschideţi uşa.

2. Apăsaţi de trei ori pe butonul Auto defrost (decongelare automată)

3. Intoarceţi butonul de comandă a setării până ce pe afişajul ferestrei apare cifra 500 .

4. Inchideţi uşa apoi apăsaţi pe butonul Start. Cuptorul va începe decongelarea.

**Vezi tabelul cu programele de decongelare pentru detalii suplimentare.**

## Reîncălzire automată

Acest cuptor poate fi utilizat utilizat pentru a reîncălzi automat mâncăruri reci gata preparate, legume proaspete, carne de pui şi chifle îngheţate.

1. Deschideţi uşa şi puneţi mâncarea pe platan.

2. Acţionaţi prin apăsare butonul ' Auto Reheat '(reîncălzire automată) până ajungeţi la programul dorit.

3. Intoarceţi butonul de comandă până se ajunge la cantitatea dorită.

4. Inchideţi uşa.

5. Acţionaţi prin apăsare butonul Start (Cuptorul intră în funcţiune)

**NOTĂ : Pentru detalii vezi tabelul de mai jos**
Pentru a opri cuptorul în timpul operaţiunii de gătit, pur şi simplu acţionaţi prin atingere butonul Stop/Clear.

**NOTĂ : După utilizare, nu uitaţi să apăsaţi de două ori butonul Stop/Clear; procedând astfel, resetaţi cuptorul de microunde.**

**NOTĂ : In timpul programului AUTO COOK (Gătit automat) cuptorul va selecţiona automat puterea microundelor şi timpul de gătit.**

**Tabel de selectare pentru funcţiile gătitului automat :-**

| Program automat | Apăsare butonul | Mărime porţie |
|---|---|---|
| Mâncăruri reci gata preparate | Odată | 300 - 350 g |
| | | 400-450g |
| | | 500 - 550 g |
| Legume proaspete | De 2 ori | 200 - 250 g |
| | | 300 - 350 g |
| | | 400-450g |
| | | 500-550g |
| | | 600 - 650 g |
| | | 700 - 750 g |
| BucăţiCarne de pui | De trei ori | 200 - 300 g (1 Bucată) |
| | | 400 - 500 g (2 Bucăţi) |
| | | 600 - 700 g (3 Bucăţi) |
| | | 800 - 900 g(4 buc) |
| Chifle congelate | De 4 ori | 100 - 150 g (2 Bucăţi) |
| | | 200-250 g(4 bucăţi) |
| | | 300 - 350 g (6 Bucăţi) |

### Examplu: Pentru a găti automat 500g de legume proaspete:

1. Deschideţi uşa.

2. Acţionaţi prin atingere butonul Auto Reheat (reîncălzire automată) de 2 ori

3. Intoarceţi butonul de comandă a setării până când 500 - 550 apare pe afişajul ferestrei.

4. Inchideţi uşa apoi apăsaţi butonul Start. Cuptorul va începe să gătească.

**Vezi Tabelul cu Progame de Gătit automat pentru detalii suplimentare.**

# Recomandări pentru utilizarea grătarului

Toate mâncărurile trebuie puse pe grila de sus cu o farfurie nemetalică sub această grilă pentru a recupera pierderile prin scurgere sau eventualele sucuri şi a facilita astfel operaţiunile de curăţire. Intoarceţi toate preparatele pe partea cealaltă la jumătatea timpului de gătit.

| Aliment | Cantitate(Greutate) | Timp de gătit | Note speciale |
|---|---|---|---|
| Păine prăjită | 2 felii | 4 – 5 min | |
| Brănză pe pâine prăjită | 4 felii | 6 – 7 min | 2 min. împreună cu garnitura |

**Recomandări generale pentru a găti cu Micround şi Grătar**

Folosiţi grila de jos poziţionată pe platan pentru a prăji carnea de porc şi vită. Puneţi o farfurie nemetalică pe platan sub grila de jos pentru a recupera pierderile prin scurgere sau eventualele sucuri. Intoarceţi carnea când consideraţi necesar.

| Aliment | Cantitate (Greutate) | Selector putere | Timp de gătit | Note speciale |
|---|---|---|---|---|
| Şuncă | 4 (100 g) | Microunde (600W) +grătar | 7-9 min | |
| friptură de vită (cu os) | 900g | doar microunde (600w) | 25 min. | Ungeţi cu ulei.Asezonaţi cu sareşi piper. După gătit, lăsaţifripturii un"timp de staţionare" de 15-20 min. |
| friptură de porc (file) 900g | 900g | microunde 600W | 5-6min | |
| Grătar de porc | 2-3 (450g) | microunde600w +grătar | 20-25 min | Ungeţi cu ulei. Asezonaţi cu sare,piper şi paprica |
| Pui, | 450g | doar microunde 600w | 15-20 min | Ungeţi cu ulei. Asezonaţi cu sare şi piper |
| Pulpe de pui | 800g | microunde600w +grătar | 25-30 min | |
| Hamburgeri Congelaţi | 4(200g) | microunde600W +grătar | 12-15 min | |
| Cârnaţi | 450g. | microunde600w +grătar | 10-15min | |
| Peşte la Grătar | 2(350g) | microunde600W +grătar | 22-24 min. | Ungeţi cu ulei. Asezonaţi cu sare şi piper |
| Cartofi Congelaţi | 2(150g) | microunde600W +grătar | 16-18min. | |

## Recomandări pentru decongelarea automată

Unele produse, cum ar fi pâinea şi fructele, pot fi decongelate manual folosind această setare (180W).

| Aliment | Preparare | Timp de decongelare | Timp de staționare |
|---|---|---|---|
| **Pâine** | | | |
| Franzelă mică | Puneti franzela pe grila rezistentă la microunde sau pe un şervet de bucătărie Intoarceți-o la jumătatea timpului de decongelare | 8–10 min | 10–15 min |
| Franzelă mare feliată | Puneți franzela pe grila rezistentă la microunde sau pe un şervet de bucătărie. Intoarceți-o la jumătatea timpului de decongelare | 10–13 min | 10 min |
| 2 felii | Puneți-le pe un şervet de hârtie | 45–60 sec | 5 min |
| 1chiflă | Puneți-o pe un şervet de hârtie | 45–60 sec. | 5 min. |
| 2 chifle | Puneți-le pe un şervet de hârtie | 1–11/2 min. | 5 min. |
| **Prăjituri şi produse de patiserie** | | | |
| Prăjitură 450g | Scoateți prăjitura din ambalaj şi puneți-o pe o farfurie | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Prăjitură cu 450g brănză | Scoateți prăjitura din ambalaj şi puneți-o pe o farfurie | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Plăcintă 450g dulce(gătită) | Scoateți plăcinta din ambalaj şi puneți-o pe o farfurie | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| Plăcintă 450g | Scoateți plăcinta din ambalaj şi puneți-o pe o farfurie. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| **Unt** | | | |
| 250g (1 pachet) | Dacă este ambalat, îndepărtați folia şi puneți-l pe o farfurie | 3– 4 min. | 5–10 min. |
| **Fructe** | | | |
| 225g Fructe boabe moi | Puneți fructele într-un singur strat pe o farfurie plată. | 5– 6 min. | 5–10 min. |
| 450g/ Fructe boabe moi | Puneți fructele într-un singur strat pe o farfurie plată. | 7– 8 min. | 5–10 min. |
| **Mâncare acoperită** | | | |
| 400g | Acoperiți mâncarea cu o farfurie sau o peliculă aderentă non P.V.C. Pentru a o reîncălzi, folosiți microunele la capacitate max.(800W) timp de 3–4 minute. | 7– 8 min | 5–10 min. |
| **Vegetale** | | | |
| | Nu este necesar să decongelați legumele înainte de a le găti. Toate vegetalele pot fi dezghețate şi gătite cu microundele la 800W | | |

**Sfaturi pentru decongelare**

1. Este mai bine să subestimați timpul de decongelare dacă sunteți în dubiu. Mâncarea va continua să se dezghețe pe parcursul 'timpului de staționare'.
2. Separați mâncarea cât mai repede posibil.
3. Intoarceți bucățile mari, de exemplu hălcile de carne, la jumătatea timpului de decongelare.
4. Indepărtați orice aliment dezghețat cât mai repede posibil.
5. Indepărtați sau deschideți orice ambalaj înainte de decongelare.
6. Puneți mâncarea într-un recipient mai mare decât în cel în care a fost congelată; acest lucru va facilita manevrarea ei.
7. Când dezghețați un pui, puneți-l cu pieptul în jos şi întoarceți-l la jumătatea timpului afectat decongelării.

Porțiunile delicate cum ar fi vârfurile aripilor por fi protejate cu bucăți mici de folie netedă.

Timpul de staționare este foarte important, mai ales în cazul bucăților mari, dense de carne care nu pot amestecate, pentru a fi siguri că şi centrul lor este complet decongelat înainte de a fi gătite.

# Tabel cu programe de reîncălzire automată

| Program Automat | Apăsare buton | Timp de staționare | Recomandări |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Măncare gătită păstrată la rece | o dată | 3 min. | Puneți mâncarea pe o farfurie de ceramică şiacoperiț-o cu o peliculă aderentă. Acest program este potrivit pentru felurile din 3 componente (e,g. carne şi sos, legume şi garnituri suplimentare: cartofi, orez, paste) |
| | | | |
| Legume Proaspete | de 2 ori | 3 min. | Cântăriți legumele după spălare, curățându-le şi tăindu-le în părți egale.Puneți-le într-un castron de sticlă cu capac. Adăugați 45 ml.(3 linguri) de apă când gătiți 200-450g.,60 ml. (4linguri) pentru 500-600g.şi 75g.(5 linguri) pentru700-750g. Amestecați după gătit.(Când gătiți cantități mai mari amestecați odată şi în timpul gătitului) |
| | | | |
| Carne de pui (bucăți) | de 3 ori | 3 min. | Ungeți bucătile de pui cu ulei şi condimentați-le cu piper, sare şi paprika. Puneți carnea pe grila de sus cu partea acoperită de pieliță în jos. Când cuptorul emită un sunet de avertizare, întoarceți carnea. |
| | | | |
| Chifle Înghețate | de 4 ori | 2 min. | Puneți chiflele cu fața în jos pe grila de metal.Intoarceți-le de îndată ce cuptorul emite un sunet de avertizare. |

# Tabel cu program de decongelare automată

| Categorie | Timp de Staționare | Recomandări |
|---|---|---|
| Carne | 20-60 min. | Protejați marginile cu folie de aluminiu. Intoarceți carnea când cuptorul emite un sunet de avertizare. Acest program este potrivit pentru carnea de vită, miel, porc, steak-uri şi carne tocată. |
| Carne de pui | 20-60 min. | Protejați vârfurile picioarelor şi aripilor cu folie de aluminiu. Intoarceți carnea de îndată ce cuptorul emite un sunet de avertizare. Acest program este atât pentru pentru pui întregi cât şi pentru bucăți de pui. |
| Peşte | 20-50 min. | Protejați coada peştelui în folie de aluminiu. Intoarceți peştele de îndată ce cuptorul emite un sunet de avertizare. Programul este potrivit atât pentru peşti întregi cât şi pentru fileuri. |
| Pâine/Prăjituri | 5-30 min. | Puneți pâinea pe un şervet de hârtie şi întoarceți-o de îndată ce cuptorul emite un sunet de avertizare. Puneți prăjitura pe o farfurie de ceramică şi, dacă este posibil, întoarceți-o de îndată ce cuptorul emite un sunet de avertizare.(Cuptorul continuă să funcționeze şi se opreşte când deschideți uşa) programul este potrivit pentru toate tipurile de pâine, feliate sau întregi, baghete şi chifle. De asemenea, este potrivit pentru toate tipurile de prăjituri făcute cu praf de copt, biscuiți, produse de patiserie în foietaje. Nu este potrivit pentru produsele de patiserie crocante, prăjituri cu fructe şi crème sau cu garnituri de ciocolată. |

## Sugestii pentru utilizarea microundelor

- Păstraţi întotdeauna cuptorul curat -evitaţi scurgerile şi nu uitaţi să curăţaţi sub tava de sticlă şi interiorul uşii.
- De preferinţă utilizaţi caserole rotunde sau ovale cu capac când gătiţi în cuptorul cu microunde.
- Nu utilizaţi caserole de metal sau cu decoraţii metalice. Anumite materiale plastice pot fi topite şi deformate de mâncarea fierbinte.
- Acoperiţi mâncarea când gătiţi. Utilizaţi un capac de sticlă, o farfurie sau un carton rezistent la grăsime.
- Produsele de patiserie, pâinea şi alte produse înrudite pot fi decongelate într-un coş de pâine sau pe un prosop de hârtie.
- Dacă mâncarea congelată este încălzită în ambalajul propriu, ambalajul trebuie deschis. Ambalajul care conţine metal sau decoraţii metalice nu trebuie utilizat (în lipsa unor recomandări contrare) Iîn cuptorul cu microunde. Indepărtaţi clemele de metal şi legăturile de sârmă.
- Bucăţi din folie de aluminiu mai mici pot fi utilizate pentru a acoperi părţile care se ard uşor (picioarele de pui etc.)
- Alimentele cu coajă sau pieliţă trebuie înţepate cu o furculiţă –e.g. cartofi sau cârnaţi. Nu fierbeţi ouă în cuptorul cu microunde întrucât acestea pot exploda.
- Puneţi bucăţile mari, groase la marginea caserolei şi încercaţi să tăiaţi carnea în părţi egale. Intotdeauna puneţi mâncarea în centrul cuptorului.
- Mâncarea va fi gătită egal peste tot dacă o amestecaţi sau o întoarceţi de câteva ori.
- Fixaţi întotdeauna un timp de gătit mai scurt decât cel indicat în reţeta d-voastră pentru a nu arde mâncarea. Cu cât cantitatea este mai mare cu atât aveţi nevoie de mai mult timp pentru a găti felul de mâncare dorit.
- Folosiţi apă puţină sau chiar de loc pentru vegetale.
- Folosiţi sare şi condimente mai puţine decât pentru un “gătit” normal.
- Asezonaţi ulterior.
- Acordaţi mâncării câteva minute “timp de staţionare” daupă ce aţi oprit cuptorul pentru a asigura un gătit complet şi egal.
- Asiguraţi-vă că mâncarea este în întregime extrem de fierbinte înainte de a fi servită.
- Folosiţi mănuşi sau alte ustensile de protecţie când scoateţi recipientele şi mâncarea din cuptor.

## Sfaturi pentru utilizarea microundelor

**Cum topim mierea**

Dacă aveţi un borcan de miere care s-a cristalizat, scoateţi capacul şi puneţi borcanul în cuptor la putere medie timp de 2 minute.

**Cum topim ciocolata**

Rupeţi un baton de cocolată în mai multe bucăţi pătrate; puneţi aceste bucăţi într-un recipient şi încălziţi-le la putere mare timp de 1-2 minute. Amestecaţi bine.

**Cum înmuiem sau topim untul**

Topirea durează câteva secunde la putere mare.
Pentru înmuiere este bine să folosim o putere mică.

**Cum împrospătăm sau încălzim pâinea**

Folosiţi o putere medie câteva secunde.

**Cum decojim uşor usturoiul**

Incălziţi 3 sau 4 căţei de usturoi la putere mare timp de 15 secunde apoi strângeţi căţelul la un capăt până iese din înveliş.

**Suc de fructe**

Fructele citrice dau mai mult suc dacă sunt încălzite la putere mare timp de 15 secunde înainte de a fi stoarse.

**Cum gătim porridge**

Porridge-ul se găteşte uşor chiar în farfuria în care va fi servit fără să mai fiţi nevoiţi să spălaţi alte recipiente. Pur şi simplu urmaţi recomandările legate de preparare înscrise pe ambalajul produsului.

## Ingrijire şi curăţire

Cuptorul trebuie să fie întotdeauna curat. Resturile de mâncare scurse sau căzute atrag energia microundelor arzându-le. Acest lucru poate reduce eficienţa cuptorului şi genera mirosuri neplăcute. Nu încercaţi să faceţi ajustări sau să reparaţi de unul singur cuptorul.Reparaţiile trebuie făcute doar de tehnician calificat.

**Verificaţi dacă cuptorul este deconectat de la sursa de electricitate înainte de a-l curăţa.**

## Curăţirea accesoriilor( platan şi suport)

Curăţăţi aceste accesorii cu un detergent uşor după ce le-aţi scos din cavitatea cuptorului. Suportul trebuie manevrat cu deosebită grijă.

**ATENŢIE:** Interiorul cuptorului şi platanul devin foarte fierbinţi, aşa că nu le atingeţi imediat după utilizare.

## Curăţirea interiorului

Păstraţi întotdeauna curat interiorul cuptorului. Ştergeţi imediat stropii de mâncare vărsaţi. Depunerile lăsate pe pereţii cuptorului, şi suprafaţa uşii absorb energia microundelor, reduc eficienţa cuptorului şi ar putea chiar deteriora interiorul aparatului. Folosiţi un detergent uşor, lichid, apă caldă şi o cârpă moale, curată pentru a îndepărta depunerile.

**NU FOLOSIŢI NICIODATĂ CURĂŢITOARE ABRAZIVE DE ORICE FEL CÂND CURĂŢIŢI ORICE PARTE A CUPTORULUI CU MICROUNDE.**

Pentru a facilita îndepărtarea depunerilor extrem de aderente, fierbeţi o ceaşcă de apă în cuptor timp de 2-3 minute.

**NU FOLOSIŢI NICIODATĂ CUŢITE SAU ALTE USTENSILE PENTRU A ÎNDEPĂRTA DEPUNERILE DE PE SUPRAFEŢELE CUPTORULUI.**
Pentru a îndepărta mirosurile neplăcute din interiorul cuptorului, fierbeţi timp de 5 minute o ceaşcă de apă la care adăugaţi 2 linguri cu suc de lămâie.

## Curăţirea grătarului

Grătarul se poate păta cu stropi de grăsime sau de ulei în timpul gătitului. Aşteptaţi ca interiorul cuptorului să se răcească pentru a curăţa urmele de grăsime. Aceste pete pot produce mirosuri neplăcute şi fum.
Motorul platanului este etanşat, Cu toate acestea aveţi grijă ca apa să nu pătrundă sub axul platanului când curăţati partea de jos a cuptorului.
Pentru a facilita curăţirea interiorului, puteţi coborî încet elementul de încălzire de sus trăgând grătarul în jos. Operaţia nu trebuie efectuată când grătarul este fierbinte!

## Curăţirea exteriorului

Deschideţi uşa cuptorului când curăţaţi tabloul de comandă. Acest lucru împiedică funcţionarea accidentală a cuptorului. Suprafeţele exterioare trebuie curăţate cu un detergent uşor, lichid şi apă şi clătite cu apă curată pentru a îndepărta detergentul rămas. Uscaţi suprafeţele spălate ştergându-le cu o cârpă moale.
Puteţi folosi şi spray-ri de curăţire a ferestrelor sau spray-ri de bucătărie. Nu folosiţi niciodată materiale abrazive sau chimicale dure pentru a curăţi suprafeţele exterioare ale aparatului. Nu lăsaţi apa să pătrundă în orificile de aerisire.

# Condiții de garanție

Electrolux oferă următoarele garanții primului cumpărător al acestui aparat:

1. Garanția este valabilă timp de 24 de luni începând cu data în care aparatul a fost înmânat primului cumpărător detailist, dată care trebuie verificată prin factura de cumpărare sau prin alte documente similare. Garanția nu acoperă utilizarea comercială.

2. Garanția acoperă toate părțile sau componentele cu randament necorespunzător din cauza manoperei sau materialelor de slabă calitate. Garanția nu acoperă aparatele ale căror defecte se datorează utilizării greşite, deteriorărilor accidentale, instalării greşite, modificărilor sau reparațiilor neautorizate, utilizării comerciale, neglijenței sau necunoaşterii cerințelor sau recomandărilor menționate în manualul de instrucțiuni. Garanția nu acoperă părți componente cum ar fi becurile, părțile din plastic sau cele detaşabile din sticlă..

3. Dacă sunt necesare reparații care intră sub incidența garanției, cumpărătorul trebuie să informeze cel mai apropiat Atelier de service ELECTROLUX sau agent autorizat. ELECTROLUX îşi rezervă dreptul de a stipula locul unde se va efectua reparația (i.e. locuința clientului,locul de instalare sau atelierul ELECTROLUX.

4. Garanția sau înlocuirea gratuită include atât manopera cât şi materialele.

5. Reparațiile efectuate în garanție nu extind perioada de garanție a aparatului. Părțile schimbate în perioada de garanție devin proprietatea ELECTROLUX.

6. Drepturile statutare ale cumpărătorului nu sunt afectate de această garanție.

## Garanția Europeană

Dacă vă mutați într-o altă țară din Europa, garanția se extinde şi ea în noua țară sub rezerva următoarelor condiții:

- Garanția începe din data în care ați cumpărat prima dată produsul.
- Garanția este valabilă aceeaşi perioadă de timp şi acoperă aceleaşi părți componente şi manoperă ca cea existentă în noua țară pentru aceeaşi marcă sau gamă de produse.
- Această garanție se referă doar la d-voastră şi nu poate fi transferată altui utilizator.
- Noua d-voastră casă este în Comunitatea Europeană sau în Zona Europeană a Liberului Schimb.
- Aparatul este instalat şi folosit în conformitate cu instrucțiunile noastre şi este utilizat doar în gospodăria proprie.
- Aparatul este instalat ținând cont de reglementările existente în noua d-voastră țară.

Inainte de a vă muta vă rugăm să contactați Biroul de Relații cu Clienții cel mai apropiat, ( vezi lista de mai jos) pentru a oferi detalii despre noua adresă. In felul acesta Biroul va putea anunța Service-urile locale care vor avea grijă de aparatul d-voastră.

| | | |
|---|---|---|
| Franța | Senlis | +33 (0) 3 44 62 20 13 |
| Germania | Nürnberg | +49 (0) 800 234 7378 |
| Italia | Pordenone | +39 (0) 800117511 |
| Suedia | Stockholm | +46 (0) 20 78 77 50 |
| MB | Slough | +44 (0) 1753 219898 |

# Service şi piese de rezervă

**Dacă aparatul nu funcţionează corect, vă rugăm să efectuaţi următoarele verificări înainte de a contacta Atelierul de Service local.**

**Dacă cuptorul nu porneşte:**

• Verificaţi dacă aparatul este conectat corect.

• Verificaţi cuptorul este întrodus în priză corect.

• Inlocuiţi siguranţa din fişa de contact, dacă este cazul, cu alta având aceleaşi caracteristici şi verificaţi dacă fişa a fost bobinată corect.

• Verificaţi dacă întrerupătorul şi/sau întrerupătorulde la alimentatorul de reţea pentru cuptor sunt în poziţia ON (deschis).

• Verificaţi dacă priza primeşte curent băgând în priză un aparat care ştiţi că funcţionează.

• Verificaţi dacă siguranţa din cutia de siguranţe este intactă.

**Dacă cuptorul cu microunde nu funcţionează:**

• Dispozitivul de siguranţă pentru copii!!!!!!!!!!!! Ar putea să fie în funcţiune..

• Verificaţi dacă comenzile sunt setate corect..

• Cerificaţi setările/procedurile comparându-le cu instrucţiunile din manual.

• Verificaţi dacă uşa se închide corect (în cazul în care particulede mâncare sau alte obiecte s-au lipit în interiorul uşii, aceasta nu se va închide corect şi aparatul nu va funcţiona).

• Verificaţi dacă the butonul de start a fost apăsat..

**IMPORTANT:**

**Dacă chemaţi un inginer pentru una din neregulile de mai sus sau pentru a repara o defecţiune cauzată de utilizarea sau instalarea incorectă, reparaţia va trebui plătită chiar dacă aparatul este în garanţie.**

**Service şi piese de rezervă**

In cazul în care aparatul necesită o reparaţie sau dacă doriţi să cumpăraţi piese de rezervă,the event of your appliance requiring service, vă rugăm să contactaţi Centrul de Service Electrolux local telefonând la:

**0870 5 929929**

Telefonul va fi direcţionat automat Centrul de Service care acoperă regiunea d-voastă. Pentru adresa Centrului de Service local şi pentru alte informaţii legate de aceste Centre, vă rugăm să vizitaţi website-ul la adresa www.serviceforce.co.uk Inainte de a chema un tehnician , vă rugăm să verificaţi dacă aţi făcut verificările de mai sus..

Când contactaţi Centrul de Service va trebui să daţi următoarele detalii în ceea ce vă priveşte:

1. Nume, adresăşi cod poştal
2. Număr de telefon
3. Detalii clare şi concise despre defecţiune
4. Modelul şi numărul de serie al aparatului (aflat pe plăcuţa cu caracteristici tehnice).
5. Data de cumpărare

**Clienţii care au aparate în garanţie trebuie să fie siguri că s-au efectuat verificările necesare întrucât tehnicianul va solicita contravaloarea serviciului dacă problema pentru care a fost chemat nu este una mecanică sau electrică.**

**Vă rugăm să notaţi că dovada cumpărării este necesară pentru toate solicitările în termen de garanţie.**

**Relaţii Clienţi**

Pentru informaţii generale referitoare la aparatul d-voastră sau pentru alte informaţii despre produsele Electrolux, vă rugăm să contactaţi Departamentul Relaţii Clienţi în scris sau la telefon la adresa de mai jos ori să vizitaţi website-ul nostru la adresawww.Electrolux.co.uk

Customer Care Department
Electrolux
55-77 High Street
Slough
Berkshire
SL1 1DZ
0 8705 727727 (*)

*solicitările la acest număr ar putea fi înregistrate în scopuri de instruire.

## Περιεχόμενα

**Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων σας ..... 4**

**Τεχνικά στοιχεία ..... 4**

**Οδηγίες ασφαλείας ..... 5**
- Ασφάλεια σκευών ..... 5
- Έλεγχος καταλληλότητας μαγειρικών σκευών ..... 6
- Ασφάλεια τροφίμων ..... 6
- Οδηγίες ασφαλείας όταν ψήνετε στο φούρνο ή στο γκριλ ..... 7
- Εγκατάσταση ..... 8
- Οδηγός σκευών και αξεσουάρ φούρνου ..... 9
- Αποσυσκευασία ..... 9

**Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων σας ..... 10**
- Ονομασία και λειτουργία εξαρτημάτων ..... 10
- Τοποθέτηση περιστρεφόμενου δίσκου ..... 10
- Πίνακας ελέγχου ..... 11
- Ρύθμιση ρολογιού ..... 12
- Κλείδωμα ασφάλειας για τα παιδιά ..... 12
- Για να σταματήσετε το φούρνο ..... 12
- Απενεργοποίηση του βομβητή ..... 13
- Γρήγορη εκκίνηση ..... 13
- Οδηγός ρυθμίσεων ισχύος μικροκυμάτων ..... 13
- Μαγείρεμα με μικροκύματα ..... 14
- Ψήσιμο στο γκριλ ..... 14
- Συνδυασμένο Μαγείρεμα ..... 15
- Αυτόματη απόψυξη ..... 16
- Αυτόματο ζέσταμα ..... 17

**Πίνακες ..... 18**
- Συστάσεις για ψήσιμο στο γκριλ ..... 18
- Συστάσεις για ψήσιμο με Μικροκύματα και γκριλ ..... 18
- Συστάσεις για τη χειροκίνητη απόψυξη ..... 19
- Πίνακας προγραμμάτων αυτόματου ζεστάματος ..... 20
- Πίνακας προγραμμάτων αυτόματης απόψυξης ..... 21

**Συμβουλές για τα μικροκύματα ..... 22**
**Φροντίδα και καθαρισμός ..... 23**
- Καθαρισμός των αξεσουάρ (περιστρεφόμενος δίσκος και βάση) 23
- Καθαρισμός του εσωτερικού ..... 23
- Καθαρισμός του γκριλ ..... 23
- Καθαρισμός του εξωτερικού ..... 23

**Όροι εγγύησης ..... 24**

# Информация по охране окружающей среды

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

# Συγχαρητήρια για την αγορά του φούρνου μικροκυμάτων σας

Ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα προϊόν της Electrolux. Είμαστε σίγουροι ότι ο νέος σας φούρνος μικροκυμάτων θα σας φανεί πολύ χρήσιμος και θα σας βοηθήσει πολύ. Όπως με όλες τις συσκευές κουζίνας, θα σας χρειαστεί λίγος χρόνος για να μάθετε όλες τις νέες λειτουργίες και τα χαρακτηριστικά της, αλλά με την πάροδο του χρόνου, αυτός ο φούρνος θα σας γίνει απαραίτητος.

# Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων σας

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης. Προκειμένου να εκμεταλλευτείτε στο έπακρο το νέο σας φούρνο μικροκυμάτων Electrolux, έχουμε ετοιμάσει τις παρακάτω οδηγίες. Παρακαλούμε βεβαιωθείτε ότι τις διαβάσατε προσεκτικά.
Είναι σημαντικό αυτό το βιβλίο οδηγιών να διατηρηθεί μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά. Εάν η συσκευή πωληθεί ή μεταβιβαστεί σε άλλο ιδιοκτήτη, ή εάν μετακομίσετε και αφήσετε τη συσκευή, εξασφαλίστε ότι το βιβλίο θα παραδοθεί με τη συσκευή έτσι ώστε και ο νέος ιδιοκτήτης να γνωρίσει τις λειτουργίες της συσκευής και τις σχετικές προειδοποιήσεις.
Παρακαλούμε εξασφαλίστε ότι διαβάσατε ολόκληρο το βιβλίο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και ότι ακολουθείτε τις υποδείξεις που δίνονται.

# Τεχνικά στοιχεία

| **Συνολικές διαστάσεις** | **Βάρος 13.5**kg |
|---|---|
| | |
| Πλάτος 484 mm | **Χωρητικότητα 20** Λίτρα |
| Βάθος 376 mm | |
| Ύψος 275 mm | **Ηλεκτρική τροφοδοσία** 230V, 50 Hz |
| | |
| **Διαστάσεις θαλάμου** | **Ασφάλεια 10** A |
| | |
| Πλάτος 323 mm | **Λήψη ισχύος 2300** W |
| Βάθος 296 mm | |
| Ύψος 218 mm | **Κατανάλωση ισχύος 800** W |
| | |
| | **Γκριλ** 1000 W |

# Σημαντικές πληροφορίες ασφαλείας.

**ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ**

- Οι ενσωματωμένοι διακόπτες ασφαλείας εμποδίζουν τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων όταν η πόρτα είναι ανοικτή.
- Μην πειράζετε τους διακόπτες και μην προσπαθείτε να θέσετε σε λειτουργία το φούρνο με ανοικτή πόρτα αφού μπορεί να εκτεθείτε στην ενέργεια των μικροκυμάτων.
- Μην επιτρέπετε να συσσωρευτεί το χυμένο φαγητό και τα υπολείμματα καθαριστικών πάνω στο λάστιχο της πόρτας. Δείτε την ενότητα Καθαρισμός και Φροντίδα για οδηγίες καθαρισμού.
- Είναι ιδιαίτερα σημαντικό η πόρτα να κλείνει σωστά και να μην υπάρχουν ζημιές: (1) στην πόρτα (παραμόρφωση), (2) στους μεντεσέδες και σύρτες (σπασμένοι ή χαλαρωμένοι), (3) στα λάστιχα της πόρτας και την επιφάνεια στεγανοποίησης.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η πόρτα, οι μεντεσέδες/σύρτες ή τα λάστιχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιές, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος μικροκυμάτων μέχρι να γίνει η επισκευή από ένα εξουσιοδοτημένο άτομο του σέρβις.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι εργασίες συντήρησης και ρύθμισης σ' αυτόν το φούρνο είναι επικίνδυνες για όλους, εκτός από το εκπαιδευμένο προσωπικό του κατασκευαστή. Επικοινωνήστε με τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις εάν απαιτούνται εργασίες συντήρησης.**

- Μην αφαιρείτε ποτέ το εξωτερικό περίβλημα, την πόρτα ή τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά θα εκτεθείτε σε εξαιρετικά υψηλή τάση.
- Εγκαταστήστε ή τοποθετήστε αυτόν το φούρνο μόνο σύμφωνα με τις 'οδηγίες εγκατάστασης' που αναφέρονται σ' αυτό το εγχειρίδιο.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το σκοπό που προορίζεται και περιγράφεται σ' αυτό το εγχειρίδιο. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά χημικά σ' αυτή τη συσκευή. Αυτός ο τύπος φούρνου έχει σχεδιαστεί ειδικά για το ζέσταμα, το μαγείρεμα και την απόψυξη τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για βιομηχανική ή επαγγελματική χρήση ή για τη χρήση σε εργαστήρια. Κάτι τέτοιο οδηγεί στην ακύρωση της εγγύησης.
- Μη λειτουργείτε το φούρνο όταν είναι άδειος. Εάν δεν υπάρχει φαγητό ή νερό να απορροφήσει την ενέργεια των μικροκυμάτων, μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σωλήνα του μάγνητρου.
- Μην αποθηκεύετε αυτή τη συσκευή σε υπαίθριους χώρους. Μη χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν κοντά σε νερό.
- Μην προσπαθείτε να στεγνώσετε υφάσματα ή εφημερίδες στο φούρνο μικροκυμάτων. Αυτά τα υλικά μπορούν να αναφλεχθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τον εσωτερικό χώρο του φούρνου για να αποθηκεύσετε αντικείμενα. Μην αφήνετε στον εσωτερικό χώρο προϊόντα χαρτιού, μαγειρικά σκεύη ή φαγητό όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Κατά τη λειτουργία της συσκευής η θερμοκρασία των επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν διαπιστώσετε καπνό, θέστε εκτός λειτουργίας ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κρατήστε κλειστή την πόρτα για να καταστείλετε τη φλόγα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Επιτρέψτε στα παιδιά ή τα άτομα με μειωμένες ικανότητες να χρησιμοποιήσουν χωρίς επίβλεψη το φούρνο μικροκυμάτων, μόνο εάν έχουν δοθεί οι κατάλληλες οδηγίες ώστε το παιδί ή το άτομο με μειωμένες ικανότητες να είναι σε θέση να χρησιμοποιήσει με ασφάλεια το φούρνο μικροκυμάτων και εφ' όσον έχει κατανοήσει τον κίνδυνο που δημιουργείται από τη μη ενδεδειγμένη χρήση.**

## Ασφάλεια σκευών

- Χρησιμοποιείτε μόνο τα σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Τα περισσότερα γυάλινα, κεραμικά και πυρίμαχα γυάλινα σκεύη είναι ιδανικά για τη χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. Παρόλο που τα μικροκύματα δε ζεσταίνουν τα περισσότερα γυάλινα και κεραμικά αντικείμενα, αυτά τα σκεύη μπορούν να θερμανθούν καθώς η θερμότητα μεταφέρεται από το φαγητό σ' αυτά. Προτείνεται η χρήση γαντιών φούρνου για την αφαίρεση των σκευών από το φούρνο.

## Έλεγχος καταλληλότητας μαγειρικών σκευών

- Τα σκεύη πρέπει να ελέγχονται ότι είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο φούρνο μικροκυμάτων μαζί με ένα ποτήρι που είναι γεμάτο κατά το ήμισυ με νερό. Θερμάνετε στα **(800W)** (100%) για ένα λεπτό. Εάν το μαγειρικό σκεύος θερμανθεί αρκετά, δε θα πρέπει να το χρησιμοποιήσετε. Εάν έχει ζεσταθεί λίγο, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για το ζέσταμα φαγητών όχι όμως και για το μαγείρεμα. Εάν το σκεύος έχει θερμοκρασία δωματίου, είναι κατάλληλο για μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Οι χαρτοπετσέτες, το λαδόχαρτο, το απορροφητικό χαρτί, τα πιάτα, τα φλιτζάνια, οι χάρτινες συσκευασίες, η μεμβράνη περιτυλίγματος τροφίμων για καταψύκτη και το χαρτόνι είναι ιδιαίτερα βολικά εργαλεία. Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία περιέχουν πάντοτε φαγητό, ώστε να απορροφηθεί η ενέργεια και να αποκλειστεί η πιθανότητα υπερθέρμανσης ή ανάφλεξης.
- Πολλά πλαστικά πιάτα, φλιτζάνια, δοχεία ψυγείου και πλαστικά είδη περιτυλίγματος μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή όταν χρησιμοποιείτε πλαστικά σκεύη στο φούρνο. Αποφύγετε τη χρήση πλαστικών σκευών με τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα λίπους ή ζάχαρης, αφού αυτά αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν λιώσιμο ορισμένων πλαστικών.
- Μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επιτήρηση όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε το φαγητό σε πλαστικά, χάρτινα ή άλλα εύφλεκτα σκεύη.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται μεταλλικά σκεύη ή σκεύη με μεταλλική επίστρωση στο φούρνο μικροκυμάτων, εκτός κι αν προτείνονται ειδικά για τη χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Τα δοχεία με μικρά ανοίγματα, όπως π.χ. τα μπουκάλια, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Δώστε την απαραίτητη προσοχή όταν αφαιρείτε το καπάκι ή το κάλυμμα από ένα μαγειρικό σκεύος, ώστε να αποτρέψετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων από τον ατμό.

## Σκεύη από αλουμινόχαρτο

Τα ρηχά σκεύη από αλουμινόχαρτο μπορούν να χρησιμοποιηθούν με ασφάλεια για το ζέσταμα φαγητών στο φούρνο μικροκυμάτων εάν τηρηθούν οι παρακάτω οδηγίες:

1. Τα σκεύη από αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να είναι βαθύτερα από 3 cm (1 1/4”).
2. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται καπάκια από αλουμινόχαρτο.
3. Τα σκεύη από αλουμινόχαρτο θα πρέπει να περιέχουν φαγητό τουλάχιστον κατά τα δύο τρίτα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ άδεια δοχεία.
4. Τα σκεύη από αλουμινόχαρτο θα πρέπει να τοποθετούνται χωριστά στο φούρνο μικροκυμάτων και δεν επιτρέπεται να ακουμπούν στις πλευρικές επιφάνειες του φούρνου. Εάν ο φούρνος διαθέτει ένα μεταλλικό περιστρεφόμενο δίσκο ή μία σχάρα μαγειρέματος, θα πρέπει να τοποθετήσετε το σκεύος από αλουμινόχαρτο επάνω σε έναν πυρίμαχο δίσκο που θα έχετε γυρίσει ανάποδα.
5. Δεν επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιήσετε τα σκεύη από αλουμινόχαρτο στο φούρνο μικροκυμάτων.
6. Εάν ο φούρνος μικροκυμάτων έχει ήδη χρησιμοποιηθεί για 15 λεπτά ή περισσότερο, αφήστε τον να κρυώσει πριν τον χρησιμοποιήσετε ξανά.
7. Το σκεύος και ο περιστρεφόμενος δίσκος μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση, δώστε μεγάλη προσοχή κατά την αφαίρεσή τους από το φούρνο. Προτείνεται να χρησιμοποιήσετε ένα γάντι φούρνου ή ένα πανί.
8. Λάβετε υπόψη σας ότι όταν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος από αλουμινόχαρτο για το ζέσταμα ή το μαγείρεμα, οι χρόνοι θα είναι μεγαλύτεροι από τους συνηθισμένους· βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι αρκετά ζεστό πριν από το σερβίρισμα.

## Ασφάλεια τροφίμων

- Μη ζεσταίνετε στο φούρνο μικροκυμάτων τα τρόφιμα που είναι σε κονσέρβα. Βάζετε πάντοτε το φαγητό σε κατάλληλο σκεύος.
- Στο φούρνο μικροκυμάτων δεν πρέπει να γίνεται βαθύ τηγάνισμα, επειδή η θερμοκρασία του λαδιού δεν μπορεί να ελεγχθεί, κάτι που οδηγεί σε επικίνδυνες καταστάσεις.
- Το ποπκόρν μπορεί να παρασκευαστεί στο φούρνο μικροκυμάτων, αλλά μόνο όταν περιέχεται σε ειδική συσκευασία ή σκεύος που είναι κατάλληλο για αυτό το σκοπό. Αυτή η διαδικασία μαγειρέματος δε θα πρέπει να πραγματοποιείται ποτέ χωρίς επιτήρηση.
- Τρυπήστε τα φαγητά που διαθέτουν μη πορώδες φλοιό ή μεμβράνη για να αποφύγετε το σχηματισμό ατμού και το σκάσιμο. Τα μήλα, οι πατάτες, τα εντόσθια πουλερικών και οι κρόκοι αυγών είναι μερικά από τα φαγητά που πρέπει να τρυπηθούν.
- Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και τα βάζα βρεφικής τροφής πρέπει να ανακινούνται καλά κατά την παρασκευή. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση για να αποφύγετε τα εγκαύματα.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να ζεσταίνονται σε κλειστά σκεύη αφού υπάρχει κίνδυνος να εκραγούν.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το ζέσταμα ροφημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο βράσιμο, για το λόγο αυτό θα πρέπει να χειρίζεστε με προσοχή το σκεύος.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν ζεσταίνετε υγρά, π.χ. σούπες, σάλτσες και ροφήματα στο φούρνο μικροκυμάτων, το υγρό μπορεί να υπερθερμανθεί χωρίς να παρατηρηθεί βράσιμο. Το καυτό υγρό μπορεί να χυθεί ξαφνικά. Για να αποτρέψετε κάτι τέτοιο ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:**

1. Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε σκεύη με ευθύγραμμα πλαϊνά και κοντό λαιμό.
2. Μην υπερθερμαίνετε το υγρό.
3. Ανακινήστε το υγρό πριν τοποθετήσετε το σκεύος στο φούρνο και επαναλάβετε πάλι στο μισό του χρόνου παρασκευής.
4. Μετά το ζέσταμα, αφήστε το σκεύος για λίγο μέσα στο φούρνο και ανακατέψτε πάλι πριν αφαιρέσετε προσεκτικά το σκεύος.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ορισμένα προϊόντα όπως τα ολόκληρα αυγά ή τα σφραγισμένα σκεύη - π.χ. τα κλειστά γυάλινα βάζα -μπορεί να εκραγούν και για το λόγο αυτό δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων. Υπάρχει πιθανότητα να εκραγούν κατά το μαγείρεμα και τα ποσέ αυγά. Τρυπάτε πάντοτε τον κρόκο, μετά σκεπάστε τα αυγά και αφήστε τα για ένα λεπτό πριν τα ξεσκεπάσετε.**

ℹ Είναι απολύτως φυσιολογική η εξαγωγή ατμού από την πόρτα ή ο σχηματισμός υδρατμών επάνω σ' αυτή, καθώς επίσης και ο σχηματισμός σταγόνων κάτω από την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πρόκειται για τους υδρατμούς που σχηματίζονται από τη θερμότητα του φαγητού και δεν επηρεάζει την ασφάλεια του φούρνου. Η πόρτα δε σφραγίζει ερμητικά το θάλαμο του φούρνου.

- Μην περιστρέφετε τον περιστρεφόμενο δίσκο με το χέρι. Μπορεί να προκληθούν ζημιές.
- Τα βολταϊκά τόξα που εμφανίζονται στο φούρνο μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια λειτουργίας οφείλονται στη χρήση μεταλλικών σκευών. Η συνεχής εμφάνιση βολταϊκών τόξων μπορεί να καταστρέψει τη συσκευή. Σταματήστε το πρόγραμμα και ελέγξτε το σκεύος.
- Φροντίστε ώστε να μη φράσσονται οι αεραγωγοί που υπάρχουν επάνω, πίσω, κάτω και στα πλαϊνά του φούρνου.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε αυτόν το φούρνο για επαγγελματικό σκοπό. Αυτός ο φούρνος κατασκευάστηκε μόνο για οικιακή χρήση.**

## Οδηγίες ασφαλείας όταν ψήνετε στο γκριλ, συνδυασμένες λειτουργίες.

1. Το κρύσταλλο του παραθύρου θέασης μπορεί να σπάσει εάν χυθεί πάνω του νερό κατά το ψήσιμο με το γκριλ.
2. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιήσετε ένα γάντι φούρνου όταν φορτώνετε ή ξεφορτώνετε το φούρνο. Τα σκεύη ζεσταίνονται πολύ στο φούρνο, για το λόγο αυτό προσέχετε να μην καείτε. Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η μεταλλική σχάρα επίσης ζεσταίνονται πολύ για αυτό βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιήσετε ένα γάντι φούρνου κατά το χειρισμό τους.
3. Μην αγγίξετε το εσωτερικό ή το εξωτερικό παράθυρο θέασης με μεταλλικά αντικείμενα όταν φορτώνετε ή ξεφορτώνετε το φούρνο. Το εσωτερικό της πόρτας και του φούρνου ζεσταίνονται πολύ για το λόγο αυτό προσέχετε όταν επεμβαίνετε στο φαγητό μέσα στο φούρνο.
4. Μην τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο ή τα σκεύη σε κρύο νερό και μην προσπαθήσετε να τα κρυώσετε πολύ γρήγορα μετά τη χρήση.
5. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο επάνω μέρος της συσκευής. Το επάνω μέρος της συσκευής ζεσταίνεται πολύ, συνεπώς οτιδήποτε τοποθετηθεί πάνω της μπορεί να υποστεί ζημιά από τη θερμότητα.
6. Προθερμάνετε το φούρνο μόνο όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ, ποτέ όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες μικροκυμάτων και συνδυασμού (Μικροκύματα και Γκριλ)

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τη χρήση της συσκευής σε συνδυασμένη λειτουργία, τα παιδιά πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενήλικα λόγω των μεγάλων θερμοκρασιών που παράγονται.**

**Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες!**

# Εγκατάσταση.

1. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από την πόρτα.

2. Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί σε μία επίπεδη επιφάνεια. Η επιφάνεια θα πρέπει να είναι αρκετά ανθεκτική για να δεχθεί με ασφάλεια το βάρος 13.5 kg) του φούρνου και του περιεχομένου. Για να αποφύγετε τους κραδασμούς και το θόρυβο, ο φούρνος πρέπει να βρίσκεται σε σταθερή θέση.

3. Κρατάτε το φούρνο μακριά από το νερό και τη θερμότητα. Η έκθεση στη θερμότητα και το νερό μπορεί να μειώσει την απόδοση του φούρνου και να οδηγήσει σε δυσλειτουργίες. Επομένως, τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τις παροχές νερού και τις πηγές θερμότητας.

4. Μη φράσσετε τα ανοίγματα αερισμού στο επάνω μέρος και τα πλαϊνά της συσκευής και μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα επάνω στο φούρνο. Εάν τα ανοίγματα αερισμού είναι φραγμένα κατά τη λειτουργία, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε δυσλειτουργίες. Από τα ανοίγματα βγαίνει θερμός αέρας. Για το λόγο αυτό βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται η ροή του αέρα και ότι ανάμεσα στο φούρνο και τον πίσω τοίχο δεν υπάρχουν εμπόδια.

5. Τοποθετήστε το φούρνο όσο το δυνατόν πιο μακριά από ραδιόφωνα και συσκευές τηλεόρασης. Αυτός ο φούρνος πληροί τις προδιαγραφές της ΕΕ σχετικά με την καταστολή παρεμβολών, μπορεί όμως να παρατηρηθούν παρεμβολές εάν ο φούρνος τοποθετηθεί πολύ κοντά σε ένα ραδιόφωνο ή μία συσκευή τηλεόρασης. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να τον τοποθετήσετε όσο πιο μακριά γίνεται από αυτές τις συσκευές.

6. Εάν τοποθετηθεί σε γωνία, αφήστε ένα κενό τουλάχιστον 10 cm από τους τοίχους και 10 cm πάνω από το φούρνο μικροκυμάτων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!** Ο φούρνος μπορεί να τοποθετηθεί σχεδόν σε κάθε σημείο της κουζίνας. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει τοποθετηθεί σε μία επίπεδη και ομαλή επιφάνεια και ότι δεν υπάρχουν εμπόδια μπροστά από τα ανοίγματα και στην επιφάνεια κάτω από το φούρνο (για επαρκή αερισμό).

**Σύνδεση με την κεντρική παροχή**

Ο φούρνος παραδίδεται με ένα ηλεκτρικό καλώδιο και ακροδέκτη για γειωμένη πρίζα 230V, 50Hz.
Η γείωση ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο πρόκλησης βραχυκυκλώματος. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του φούρνου συμφωνεί με την τάση που παρέχει η πρίζα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Εάν ο φούρνος συνδεθεί στη πρίζα μέσω ενός καλωδίου επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι αυτό το καλώδιο είναι γειωμένο.

⚠ **Αυτή η συσκευή δεν επιτρέπεται να συνδεθεί σε μία πρίζα που δε διαθέτει γείωση. Επικοινωνήστε με έναν ηλεκτρολόγο εάν δεν είστε σίγουροι για την ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου ή για τη γείωση της πρίζας.**

⚠ **Αυτή η συσκευή πρέπει να γειωθεί. Εάν η συσκευή διαθέτει ένα μόνιμο καλώδιο που είναι ακατάλληλο για την πρίζα που χρησιμοποιείτε, αυτό θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.**

⚠ **Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.**

# Οδηγός σκευών και αξεσουάρ φούρνου

Για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διάφορα σκεύη και υλικά. Για τη δική σας ασφάλεια, αλλά και για να αποτρέψετε τη φθορά των σκευών και του φούρνου, επιλέξτε τα κατάλληλα σκεύη και υλικά ανάλογα με τον τρόπο μαγειρέματος. Η λίστα που ακολουθεί αποτελεί ένα γενικό οδηγό.

| Υλικά | Σκεύη | Λειτουργία | | |
|---|---|---|---|---|
| | | **Φούρνος μικροκυμάτων** | **Γκριλ** | **Συνδυασμός** |
| Κεραμικό & γυαλί | Σκεύη συντήρησης | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ |
| | Πυρίμαχο γυάλινο σκεύος | ΝΑΙ*1 | ΝΑΙ | ΝΑΙ*1 |
| | Γυάλινο σκεύος με μεταλλική διακόσμηση | ΟΧΙ | ΟΧΙ | ΟΧΙ |
| | Γυαλικά από μολυβωμένο κρύσταλλο | ΟΧΙ | ΟΧΙ | ΟΧΙ |
| Πορσελάνη | Χωρίς μεταλλική διακόσμηση | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΟΧΙ |
| Πήλινα*2 | | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ |
| Πλαστικά | Πυρίμαχα σκεύη για φούρνους μικροκυμάτων | ΝΑΙ | ΟΧΙ | ΟΧΙ |
| | Πλαστικά περιτυλίγματα | ΝΑΙ | ΟΧΙ | ΟΧΙ |
| Μέταλλο | Ταψί | ΟΧΙ | ΝΑΙ | ΟΧΙ |
| | Αλουμινόχαρτο*3 | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ |
| Χαρτί | Φλιτζάνια, δίσκοι, πετσέτες | ΝΑΙ | ΟΧΙ | ΟΧΙ |
| | Λαδόχαρτο | ΝΑΙ | ΟΧΙ | ΟΧΙ |
| Ξύλο | | ΟΧΙ | ΟΧΙ | ΟΧΙ |
| Αξεσουάρ | Σχάρα γκριλ | ΟΧΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ |
| | Περιστρεφόμενος δίσκος | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ |
| | Βάση περιστρεφόμενου δίσκου | ΝΑΙ | ΝΑΙ | ΝΑΙ |

ΝΑΙ: Σκεύη και αξεσουάρ που μπορούν να χρησιμοποιηθούν

ΟΧΙ: Σκεύη και αξεσουάρ που πρέπει να αποφευχθούν

*1 Μόνο εάν δεν διαθέτουν μεταλλική επίστρωση.

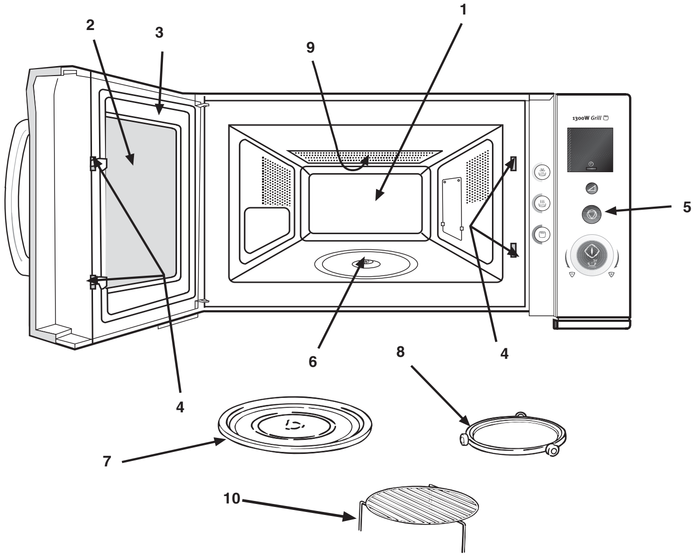
*2 Μόνο εάν δεν διαθέτουν σμάλτο.

*3 ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Χρησιμοποιείτε το αλουμινόχαρτο μόνο για το σκέπασμα, η υπερβολική χρήση μπορεί να δημιουργήσει βολταϊκό τόξο.

## Αποσυσκευασία

ΣΗΜΕΙΩΣΗ Όταν αποσυσκευάζετε το φούρνο, ελέγξτε εάν η συσκευή έχει υποστεί φθορές. Αναφέρετε αμέσως στον έμπορο τις φθορές ή την έλλειψη εξαρτημάτων. Ο φούρνος και ορισμένα μέρη ή αξεσουάρ του μπορεί να είναι καλυμμένα με προστατευτική μεμβράνη. Σ' αυτή την περίπτωση θα πρέπει να αφαιρέσετε τη μεμβράνη πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. Αυτό είναι επικίνδυνο.

# Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων σας

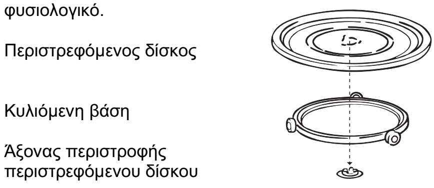



## Ονομασία και λειτουργία εξαρτημάτων

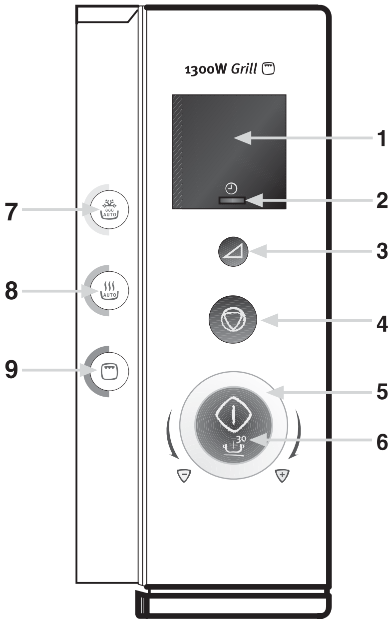
1. Θάλαμος ψησίματος. Μετά τη χρήση του φούρνου σκουπίστε το θάλαμο ώστε να καθαρίσει.
2. Παράθυρο θέασης. Το φαγητό μπορεί να ελέγχεται ενώ ο φούρνος μικροκυμάτων είναι σε λειτουργία.
3. Πόρτα φούρνου. Η πόρτα πρέπει πάντοτε να είναι καλά κλεισμένη κατά το ψήσιμο.
4. Μάνδαλο ασφαλείας και σύστημα ενδασφάλισης.
5. Πίνακας ελέγχου.
6. Άξονας περιστροφής για τον περιστρεφόμενο δίσκο.
7. Περιστρεφόμενος δίσκος.
8. Βάση περιστρεφόμενου δίσκου.
9. Αντίσταση Γκριλ
10. Σχάρα γκριλ, χρησιμοποιείτε στις περισσότερες περιπτώσεις ψησίματος και για ροδοκοκκίνισμα/ψήσιμο στο γκριλ.

## Τοποθέτηση περιστρεφόμενου δίσκου

1. Τοποθετήστε τη βάση του περιστρεφόμενου δίσκου στον πάτο του θαλάμου.
2. Τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο επάνω στη βάση, όπως φαίνεται στο σχεδιάγραμμα. Βεβαιωθείτε ότι το κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου έχει ασφαλιστεί στον άξονα περιστροφής.
**Μην τοποθετείτε ποτέ τον περιστρεφόμενο δίσκο ανάποδα.**
• Κατά το μαγείρεμα θα πρέπει να χρησιμοποιείται ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του.
• Για το μαγείρεμα, όλα τα φαγητά και τα σκεύη φαγητού τοποθετούνται πάντοτε επάνω σ' αυτόν τον περιστρεφόμενο δίσκο.
• Αυτός ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται δεξιόστροφα και αριστερόστροφα, αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.



# Πίνακας ελέγχου




1. **Οθόνη ενδείξεων**
   Για να δείτε το χρόνο ψησίματος, τη στάθμη ισχύος ή την ώρα της ημέρας.

2. **Ρολόι**
   Για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα

3. **Ισχύς**
   Για να ρυθμίσετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων

4. **Διακοπή/Μηδενισμός**
   Για να σταματήσετε ή να διακόψετε προσωρινά το φούρνο μικροκυμάτων σας

5. **Μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων**
   Χρησιμοποιείτε για τη ρύθμιση των χρόνων μαγειρέματος.

6. **Γρήγορη εκκίνηση**
   Για να ξεκινήσετε το φούρνο μικροκυμάτων σας

7. **Αυτόματη απόψυξη**
   Χρησιμοποιείτε για τη ρύθμιση της επιθυμητής λειτουργίας απόψυξης.

8. **Αυτόματο ζέσταμα**
   Χρησιμοποιείτε για τη ρύθμιση της επιθυμητής λειτουργίας ζεστάματος.

9. **Γκριλ**
   Χρησιμοποιείτε για τη ρύθμιση της επιθυμητής λειτουργίας γκριλ ή συνδυασμού Γκριλ / Μικροκύματα.

# Ρύθμιση ρολογιού

Όταν ο φούρνος σας συνδεθεί στο ρεύμα για πρώτη φορά ή όταν επανέλθει η τροφοδοσία μετά από μια διακοπή ρεύματος, η οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήσει και θα εμφανίσει " 88:88 "

Ο φούρνος μπορεί να ρυθμιστεί για 12ωρη ή 24ωρη λειτουργία, για να θέσετε την 24ωρη λειτουργία πιέστε το πλήκτρο ρολογιού μια φορά, για να θέσετε την 12ωρη λειτουργία πιέστε το πλήκτρο ρολογιού δύο φορές.

**Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε 4.30 (12ωρη λειτουργία)**

1. Αγγίξτε το πλήκτρο ρολογιού δύο φορές.
2. Ρυθμίστε την ώρα στις " 4:00 " χρησιμοποιώντας το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων
3. Αγγίξτε το πλήκτρο ρολογιού
4. Ρυθμίστε την ώρα στις " 04:30 " χρησιμοποιώντας το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων
5. Αγγίξτε το πλήκτρο ρολογιού (Η ώρα τώρα θα ρυθμιστεί)

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: είναι δυνατή η εμφάνιση της τρέχουσας ώρας ακόμη και αφού ξεκινήσει η ρύθμιση της λειτουργίας, πιέζοντας το πλήκτρο ρολογιού (η ώρα εμφανίζεται για 2 δευτερόλεπτα).**

# Κλείδωμα ασφάλειας για τα παιδιά

Ο φούρνος αυτός διαθέτει ένα χαρακτηριστικό ασφαλείας το οποίο εμποδίζει την κατά λάθος λειτουργία του φούρνου από ένα παιδί. Μετά τη ρύθμιση του κλειδώματος, κανένα τμήμα του φούρνου μικροκυμάτων δε θα λειτουργήσει εάν δεν ακυρωθεί η λειτουργία του κλειδώματος ασφάλειας για τα παιδιά.

**Για τη ρύθμιση:**

1. Αγγίξτε το πλήκτρο **' Διακοπή/Μηδενισμός '** και το πλήκτρο **' Ρολόι '** ταυτόχρονα. **' L '** .

   Για να ακυρώσετε το κλείδωμα ασφάλειας για τα παιδιά, απλά αγγίξτε το πλήκτρο **' Διακοπή/Μηδενισμός'** και το πλήκτρο **' Ρολόι '** ταυτόχρονα.

# Για να σταματήσετε το φούρνο

Υπάρχουν δύο τρόποι να σταματήσετε το φούρνο όταν είναι σε λειτουργία.

1. Πιέστε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός
   - Μπορείτε να επανεκκινήσετε το φούρνο πιέζοντας το πλήκτρο εκκίνησης.
   - Πιέζοντας ξανά το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός θα επαναρυθμιστεί το τρέχον πρόγραμμα

2. Ανοίξτε την πόρτα
   - Μπορείτε να επανεκκινήσετε το φούρνο κλείνοντας την πόρτα και πιέζοντας το πλήκτρο εκκίνησης
   - Πιέζοντας ξανά το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός θα ακυρωθεί το τρέχον πρόγραμμα

# Απενεργοποίηση του βομβητή

Ο φούρνος αυτός διαθέτει ένα χαρακτηριστικό που σας επιτρέπει να απενεργοποιήσετετο βομβητή. Όταν είναι σε λειτουργία απενεργοποιούνται τα μπιπ που ακούγονται όταν πιέζετε ένα πλήκτρο, επίσης θα ακυρωθούν τα μπιπ που ακούγονται στο τέλος ενός προγράμματος.

**Για τη ρύθμιση:**

1. Αγγίξτε το πλήκτρο **' Διακοπή/Μηδενισμός '** και το πλήκτρο **' Εκκίνηση '** ταυτόχρονα. **' OFF '**.

   Για ακύρωση απλά αγγίξτε το πλήκτρο **' Διακοπή/Μηδενισμός '** και το πλήκτρο **' Εκκίνηση '** ταυτόχρονα.

# Γρήγορη εκκίνηση

Πιέζοντας το πλήκτρο **' Start '** σας επιτρέπει την εκκίνηση των μικροκυμάτων σε πλήρη ισχύ (800W) για 30 δευτερόλεπτα.

Κάθε φορά που πιέζετε το πλήκτρο **' Εκκίνηση '** αυξάνετε το χρόνο ψησίματος κατά 30 δευτερόλεπτα.

# Οδηγός ρυθμίσεων ισχύος μικροκυμάτων

| Ρύθμιση ισχύος | Προτεινόμενη χρήση |
|---|---|
| **100W** | **Διατήρηση θερμοκρασίας φαγητών:** Διατηρεί ζεστά τα φαγητά |
| **180W** | Ξεπαγώνει τα κατεψυγμένα τρόφιμα. |
| **300W** | **Σιγανό βράσιμο:** Ολοκληρώνει τον κύκλο μαγειρέματος ορισμένων ψητών κατσαρόλας.<br>Φαγητά κατσαρόλας και μαγειρευτά. |
| | Φαγητά φούρνου με κρέμα ή πίτες. |
| **450W** | **Μεσαίο:** Γρήγορη απόψυξη φαγητών κατσαρόλας και μαγειρευτών. |
| | Κέικ και πουτίγκες με παντεσπάνι |
| **600W** | **Ζέσταμα:** Ζέσταμα φαγητών κατσαρόλας και μαγειρευτών.. |
| | Ζέσταμα προμαγειρεμένων φαγητών. |
| | Ψητά φιλέτα κρέατος και πουλερικών. |
| **800W** | **Μέγ. Ισχύς.** Βράσιμο ή ζέσταμα υγρών. Μαγείρεμα λαχανικών.<br>Προθέρμανση σκεύους για ροδοκοκκίνισμα. |

# Μαγείρεμα με μικροκύματα

1. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.
2. Πιέστε το πλήκτρο ' Ισχύς ' μέχρι να επιτευχθεί το απαιτούμενο επίπεδο ισχύος.
3. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο περιστρέφοντας το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων.
4. Πιέστε εκκίνηση **(Ο φούρνος ξεκινά το μαγείρεμα.)**

Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο κατά το μαγείρεμα, απλά αγγίξτε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός.

**Σημείωση: Μετά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι πιέζετε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός δύο φορές καθώς αυτό θα εξασφαλίσει ότι έχετε επαναρυθμίσει τα μικροκύματα.**

**Παράδειγμα: Για να ψήσετε στα 450W για 15 λεπτά**

1. Πιέστε το πλήκτρο ισχύος 3 φορές ( στην οθόνη θα πρέπει να εμφανίζεται η ένδειξη ' **450** ').
2. Περιστρέψτε το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων (στην οθόνη θα πρέπει να εμφανίζεται η ένδειξη **' 15:00 '**).
3. Πιέστε εκκίνηση. Ο φούρνος ξεκινά το μαγείρεμα.

# Ψήσιμο στο γκριλ

1. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη σχάρα γκριλ.
2. Πιέστε το πλήκτρο του γκριλ μια φορά.
3. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο περιστρέφοντας το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων.
4. Κλείστε την πόρτα.
5. Πιέστε εκκίνηση **(Ο φούρνος ξεκινά το μαγείρεμα.)**

Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο κατά το μαγείρεμα, απλά αγγίξτε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός.

**Σημείωση: Μετά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι πιέζετε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός δύο φορές καθώς αυτό θα εξασφαλίσει ότι έχετε επαναρυθμίσει τα μικροκύματα.**

**Σημείωση: Μπορεί να διαπιστώσετε καπνό ή μια οσμή καμένου όταν χρησιμοποιήσετε το γκριλ για πρώτη φορά, αυτό είναι φυσιολογικό και δεν είναι σημάδι ότι ο φούρνος δυσλειτουργεί. Για να αποφύγετε το πρόβλημα αυτό, κατά τη χρήση του γκριλ για την πρώτη φορά, θερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά χωρίς οποιαδήποτε τρόφιμα με το γκριλ.**

**Παράδειγμα: Για να ψήσετε με το γκριλ για 15 λεπτά**

1. Αγγίξτε το πλήκτρο γκριλ X 1.
2. Περιστρέψτε το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων ( **' 15:00 '** θα πρέπει να εμφανιστεί στην οθόνη).
3. Πιέστε εκκίνηση. Ο φούρνος ξεκινά.

**Πρέπει να προθερμάνετε το γκριλ πριν από τη χρήση.**
**Για να προθερμάνετε το γκριλ πρέπει να το ρυθμίσετε όπως περιγράφεται παραπάνω για 3 - 4 λεπτά.**

# Συνδυασμένο Μαγείρεμα

Αυτός ο φούρνος σας προσφέρει την επιλογή τριών ρυθμίσεων για το ψήσιμο με συνδυασμένα το γκριλ και τα μικροκύματα.

1. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη σχάρα γκριλ.
2. Πιέστε το πλήκτρο γκριλ μέχρι να επιτευχθεί ο απαιτούμενος συνδυασμός γκριλ και μικροκυμάτων.
3. Ρυθμίστε τον απαιτούμενο χρόνο περιστρέφοντας το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων.
4. Κλείστε την πόρτα και πιέστε εκκίνηση **(Ο φούρνος ξεκινά το μαγείρεμα.)**

Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο κατά το μαγείρεμα, απλά αγγίξτε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός.

**Σημείωση: Μετά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι πιέζετε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός δύο φορές καθώς αυτό θα εξασφαλίσει ότι έχετε επαναρυθμίσει τα μικροκύματα.**

---

**Παράδειγμα: Για να ψήσετε με το γκριλ και μικροκύματα ισχύος 450W για 15 λεπτά**

---

1. Ανοίξτε την πόρτα
2. Αγγίξτε το πλήκτρο γκριλ X 3.
3. Περιστρέψτε το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων ( **' 15:00 '** θα πρέπει να εμφανιστεί στην οθόνη).
4. Κλείστε την πόρτα και πιέστε εκκίνηση. Ο φούρνος ξεκινά.

---

**Δε χρειάζεται να προθερμάνετε το γκριλ για το ψήσιμο με συνδυασμένα το γκριλ και τα μικροκύματα.**

| Ρύθμιση συνδυασμού γκριλ | Πιέστε το πλήκτρο | Ισχύς Γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων |
|---|---|---|---|
| Combi 1 | 2 φορές | Πλήρης | 600W |
| Combi 2 | 3 φορές | Πλήρης | 450W |
| Combi 3 | 4 φορές | Πλήρης | 300W |

# Αυτόματη απόψυξη

1. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
2. Πιέστε το πλήκτρο ' Αυτόματη απόψυξη ' μέχρι να επιτευχθεί το απαιτούμενο πρόγραμμα.
3. Περιστρέψτε το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων μέχρι να φτάσετε στην απαιτούμενη ποσότητα.
4. Κλείστε την πόρτα
5. Πιέστε εκκίνηση (Ο φούρνος ξεκινά την απόψυξη.)

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για λεπτομέρειες δείτε τον παρακάτω πίνακα.**
Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο κατά το μαγείρεμα, απλά αγγίξτε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μετά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι πιέζετε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός δυο φορές καθώς αυτό θα εξασφαλίσει ότι έχετε επαναρυθμίσει τα μικροκύματα.**

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την Αυτόματη απόψυξη ο φούρνος αυτόματα επιλέγει την απαιτούμενη ισχύ μικροκυμάτων και το χρόνο απόψυξης. Ο φούρνος θα σταματήσει και/ή θα ηχήσει κατά τη διάρκεια της απόψυξης για να σας επιτρέψει να αναδέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό. Πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε την απόψυξη.**

**Πίνακας επιλογής για λειτουργίες αυτόματου ψησίματος:-**

| Αυτόματο πρόγραμμα | Πιέστε το πλήκτρο | Μέγεθος μερίδας | Παρατηρήσεις |
|---|---|---|---|
| **Κρέας** | Μια φορά | **200 - 2.000g** | **Ο φούρνος θα σταματήσει κατά τη διάρκεια της απόψυξης για να σας επιτρέψει να αναδέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό. Πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε την απόψυξη.** |
| **Πουλερικά** | Δύο φορές | **200 - 2.000g** | **Ο φούρνος θα σταματήσει κατά τη διάρκεια της απόψυξης για να σας επιτρέψει να αναδέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό. Πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε την απόψυξη.** |
| **Ψάρι** | Τρεις φορές | **200 - 2.000g** | **Ο φούρνος θα σταματήσει κατά τη διάρκεια της απόψυξης για να σας επιτρέψει να αναδέψετε ή να γυρίσετε το φαγητό. Πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε την απόψυξη.** |
| **Ψωμί / κέικ** | Τέσσερις φορές | **125 - 1.000g** | |
| | | **για 125g** | **Γυρίστε μετά από 10 μπιπ. στα 30 δευτερόλεπτα** |
| | | **για 250g** | **Γυρίστε μετά από 10 μπιπ. στα 60 δευτερόλεπτα** |
| | | **για 375g** | **Γυρίστε μετά από 10 μπιπ. στα 90 δευτερόλεπτα** |
| | | **για 500g** | **Γυρίστε μετά από 10 μπιπ. στα 120 δευτερόλεπτα** |
| | | **για 625g** | **Γυρίστε μετά από 10 μπιπ. στα 150 δευτερόλεπτα** |
| | | **για 750g** | **Γυρίστε μετά από 10 μπιπ. στα 180 δευτερόλεπτα** |
| | | **για 875g** | **Γυρίστε μετά από 10 μπιπ. στα 210 δευτερόλεπτα** |
| | | **για 1.000g** | **Γυρίστε μετά από 10 μπιπ. στα 240 δευτερόλεπτα** |

**Σημείωση: Κατά την απόψυξη Ψωμιού / κέικ, ο φούρνος θα σταματήσει μόνο όταν ακουστούν 10 μπιπ, εάν ανοιχτεί η πόρτα. Ανακατέψτε ή γυρίστε το φαγητό, κλείστε την πόρτα και πιέστε εκκίνηση για να συνεχίσετε την απόψυξη.**

---

**Παράδειγμα: Για αυτόματη απόψυξη 500g ψαριών.**

---

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο αυτόματης απόψυξης 3 φορές
3. Περιστρέψτε το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 500 στην οθόνη.
4. Κλείστε την πόρτα και πιέστε εκκίνηση. Ο φούρνος ξεκινά τώρα την απόψυξη.

---

**Δείτε τον Πίνακα προγραμμάτων αυτόματης απόψυξης για περαιτέρω λεπτομέρειες.**

Εναλλακτικά της Αυτόματης απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε χειροκίνητα επιλέγοντας ισχύ μικροκυμάτων 180W. Για την επιτάχυνση της απόψυξης πυκνών τροφίμων πάνω από 450g (1lb), ο φούρνος μπορεί να εκκινηθεί στην ισχύ των 800W (100%) για 1 - 3 λεπτά και στη συνέχεια να μειωθεί στα (180W) μέχρι να ολοκληρωθεί η απόψυξη.

# Αυτόματο ζέσταμα

Ο φούρνος αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ζεστάνει αυτόματα κρύα έτοιμα φαγητά,φρέσκα λαχανικά, κομμάτια κοτόπουλο και κατεψυγμένα φραντζολάκια.

1. Ανοίξτε την πόρτα, τοποθετήστε το φαγητό επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
2. Πιέστε το πλήκτρο 'Αυτόματο ζέσταμα ' μέχρι να επιτευχθεί το απαιτούμενο πρόγραμμα.
3. Περιστρέψτε το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων μέχρι να φτάσετε στην απαιτούμενη ποσότητα.
4. Κλείστε την πόρτα
5. Πιέστε εκκίνηση (Ο φούρνος ξεκινά το μαγείρεμα.)

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για λεπτομέρειες δείτε τον παρακάτω πίνακα**
Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο κατά το μαγείρεμα, απλά αγγίξτε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μετά τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι πιέζετε το πλήκτρο Διακοπή/Μηδενισμός δυο φορές καθώς αυτό θα εξασφαλίσει ότι έχετε επαναρυθμίσει τα μικροκύματα.**

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά το ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ο φούρνος αυτόματα επιλέγει την απαιτούμενη ισχύ μικροκυμάτων και το χρόνο ψησίματος.**

**Πίνακας επιλογής για λειτουργίες αυτόματου ψησίματος:-**

| Αυτόματο πρόγραμμα | Πιέστε το πλήκτρο | Μέγεθος μερίδας |
|---|---|---|
| **Κρύα έτοιμα φαγητά** | Μια φορά | 300 - 350 g |
| | | 400 - 450 g |
| | | 500 - 550 g |
| **Φρέσκα λαχανικά** | Δύο φορές | 200 - 250 g |
| | | 300 - 350 g |
| | | 400 - 450 g |
| | | 500 - 550 g |
| | | 600 - 650 g |
| | | 700 - 750 g |
| **Κομμάτια κοτόπουλο** | Τρεις φορές | 200 - 300 g (1 κομμάτι) |
| | | 400 - 500 g (2 κομμάτια) |
| | | 600 - 700 g (3 κομμάτια) |
| | | 800 - 900 g (4 κομμάτια) |
| **Κατεψυγμένα φραντζολάκια** | Τέσσερις φορές | 100 - 150 g (2 κομμάτια) |
| | | 200 - 250 g (4 κομμάτια) |
| | | 300 - 350 g (6 κομμάτια) |

**Παράδειγμα: Για αυτόματο μαγείρεμα 500g φρέσκων λαχανικών.**

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Αγγίξτε το πλήκτρο αυτόματου ζεστάματος 2 φορές
3. Περιστρέψτε το μπουτόν ελέγχου ρυθμίσεων μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 500 - 550 στην οθόνη.
4. Κλείστε την πόρτα και πιέστε εκκίνηση. Ο φούρνος ξεκινά το μαγείρεμα.

**Δείτε τον Πίνακα προγραμμάτων αυτόματου ψησίματος για περαιτέρω λεπτομέρειες.**

# Πίνακες

## Συστάσεις για ψήσιμο στο γκριλ

Όλα τα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στη σχάρα με ένα μη μεταλλικό πιάτο από κάτω για να συλλέγει ότι τρόφιμα ή χυμούς χυθούν και να ελαχιστοποιηθεί ο καθαρισμός. Γυρίστε όλα τα τρόφιμα στα μέσα του χρόνου ψησίματος.

| Φαγητό | ΠΟΣ. (Βάρος) | Χρόνος ψησίματος | Ειδικές σημειώσεις |
|---|---|---|---|
| Τοστ | 2 φέτες | 4- 5 λεπτά | |
| Τυρί σε τοστ | 4 φέτες | 6- 7 λεπτά | 4- 5 λεπτά για το φρυγάνισμα. 2 λεπτά. με γαρνίρισμα |

## Γενικές συστάσεις για ψήσιμο με μικροκύματα και γκριλ

| Φαγητό | ΠΟΣ. (Βάρος) | Θέση επιλογέα ισχύος | Χρόνος ψησίματος | Ειδικές σημειώσεις |
|---|---|---|---|---|
| Μπέικον | 4 (100 g) | Combi 3 | 7- 9 λεπτά | |
| Αγγλικό ροσμπίφ (με κόκαλα) | 900 g | Μόνο μικροκύματα 600 W | 25 λεπτά | Αλείψτε με λάδι Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Αφήστε για 15 - 20 μετά το ψήσιμο. |
| Αγγλικό ροσμπίφ (ψαχνό) | 900 g | Combi 2 | 5- 6 λεπτά | |
| Χοιρινά παϊδάκια | 2 - 3(450 g) | Combi 2 | 20- 25 λεπτά | Αλείψτε με λάδι Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και πάπρικα. |
| Κοτόπουλο, μισό κατά μήκος<br>Πόδια | 450 g<br>800 g | Combi 1<br>Combi 1 | 15- 20 λεπτά<br>25- 30 λεπτά | Αλείψτε με λάδι Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και πάπρικα. |
| Κατεψυγμένο Χάμπουργκερ | 4 (200 g) | Combi 2 | 12- 15 λεπτά | |
| λουκάνικα | 450 g Μόνο | Combi 1 | 10- 15 λεπτά | |
| Φιλέτο Ψάρι | 2 (350 g) | Combi 3 | 22- 24 λεπτά | Αλείψτε με λάδι, Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. |
| Κατεψυγμένη πατάτα, Hash Brown | 2 (150 g) | Combi 2 | 16- 18 λεπτά | |

# Συστάσεις για τη χειροκίνητη απόψυξη

Ορισμένα τρόφιμα όπως το ψωμιά και τα φρούτα μπορούν να αποψυχθούν χειροκίνητα, χρησιμοποιώντας αυτή τη ρύθμιση ισχύος (180W).

| ΦΑΓΗΤΟ | ΕΚΤΕΛΕΣΗ | Χρόνος απόψυξης | ΧΡΟΝΟΣ ΑΝΑΜΟΝΗΣ |
|---|---|---|---|
| **Ψωμί** | | | |
| Φραντζολάκι | Τοποθετήστε επάνω σε μία βάση που είναι κατάλληλη για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων ή επάνω σε χαρτί κουζίνας. Γυρίστε από την άλλη πλευρά στα μέσα του χρόνου απόψυξης. | 8-10 λεπτά | 10-15 λεπτά |
| Κομμένη, μεγάλη φραντζόλα | Τοποθετήστε επάνω σε μία βάση που είναι κατάλληλη για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων ή επάνω σε χαρτί κουζίνας. Γυρίστε από την άλλη πλευρά στα μέσα του χρόνου απόψυξης. | 10-13 λεπτά | 10 λεπτά |
| 2 φέτες | Τοποθετήστε επάνω σε χαρτί κουζίνας. | 45-60 δευτ. | 5 λεπτά. |
| 1 ψωμάκι | Τοποθετήστε επάνω σε χαρτί κουζίνας. | 45-60 δευτ. | 5 λεπτά. |
| 2 ψωμάκια | Τοποθετήστε επάνω σε χαρτί κουζίνας. | 1-11/2 λεπτά | 5 λεπτά. |
| **Κέικ και πίτες** | | | |
| Γκατώ 450g/1 lb | Αφαιρέστε τη συσκευασία, τοποθετήστε επάνω σε δίσκο. | 9-11 λεπτά | 15-30 λεπτά |
| Τσηζκέικ 450g/1 lb | Αφαιρέστε τη συσκευασία, τοποθετήστε επάνω σε δίσκο. | 9-11 λεπτά | 15-30 λεπτά |
| Πίτα (ψημένη) 450g/1 lb | Αφαιρέστε τη συσκευασία, τοποθετήστε επάνω σε δίσκο. | 7- 9 λεπτά | 15-30 λεπτά |
| Γλυκίσματα 450g/1 lb | Αφαιρέστε τη συσκευασία, τοποθετήστε επάνω σε δίσκο. | 7- 9 λεπτά | 15-30 λεπτά |
| **Βούτυρο** | | | |
| 250g/8.8 oz (1 πακέτο) | Εάν είναι τυλιγμένο, αφαιρέστε το περιτύλιγμα και τοποθετήστε το επάνω σε δίσκο | 3- 4 λεπτά | 5-10 λεπτά |
| **Φρούτα** | | | |
| 225g/8 oz Μαλακά φρούτα του δάσους | Τοποθετήστε μία στρώση σε ένα ρηχό πιάτο. | 5- 6 λεπτά | 5-10 λεπτά |
| 450g/1 lb Μαλακά φρούτα του δάσους | Τοποθετήστε μία στρώση σε ένα ρηχό πιάτο. | 7- 8 λεπτά | 5-10 λεπτά |
| **Φαγητό σε πιάτο** | | | |
| 400g/14 oz | Σκεπάστε με ένα δίσκο ή μεμβράνη που δεν περιέχει. PVC. Για να ζεστάνετε, χρησιμοποιήστε τα μικροκύματα στο 100% (800W) για 3-4 λεπτά. | 7- 8 λεπτά | 5-10 λεπτά |
| **Λαχανικά** | | | |
| | Δεν χρειάζεται να ξεπαγώσετε τα λαχανικά πριν το μαγείρεμα. Όλα τα λαχανικά μπορούν να αποψυχθούν και να μαγειρευτούν στο 100% (800W) | | |

## Συμβουλές απόψυξης

1. Είναι καλύτερα υποτιμήσετε το χρόνο απόψυξης εάν δεν είστε σίγουροι. Τα τρόφιμα συνεχίζουν να αποψύχονται κατά το χρόνο αναμονής.
2. Διαχωρίστε τα τρόφιμα το συντομότερο δυνατό.
3. Γυρίστε μεγάλα κομμάτια, π.χ. φιλέτα, στα μέσα του χρόνου απόψυξης.
4. Αφαιρέστε τα αποψυγμένα τρόφιμα το συντομότερο δυνατό.
5. Αφαιρέστε ή ανοίξτε την όποια συσκευασία πριν από την απόψυξη.
6. Τοποθετήστε το φαγητό σε μεγαλύτερο δοχείο από εκείνο που ήταν όσο ήταν κατεψυγμένο, αυτό θα επιτρέψει το ευκολότερο ανακάτεμα.
7. Ξεκινήστε το ξεπάγωμα πουλερικών, με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω, γυρίστε από την άλλη πλευρά στα μέσα του χρόνου απόψυξης ή σε κάποια παύση. Ευαίσθητα σημεία όπως οι άκρες από τις φτερούγες μπορούν να προστατευτούν με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου.

Ο χρόνος αναμονής είναι πολύ σημαντικός, ιδιαίτερα για μεγάλα, πυκνά τρόφιμα τα οποία δεν μπορούν να ανακατευτούν για να εξασφαλιστεί ότι έχει ξεπαγώσει εντελώς το κέντρο πριν από το ψήσιμο.

# Πίνακας προγραμμάτων αυτόματου ζεστάματος

| Αυτόματο πρόγραμμα | Πιέστε το πλήκτρο | Χρόνος αναμονής | Συστάσεις |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Κρύο έτοιμο φαγητό** | Μια φορά | 3 λεπτά | Τοποθετήστε το φαγητό σε κεραμικό πιάτο και καλύψτε το με πλαστική μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για φαγητά που αποτελούνται από 3 μέρη (π. χ. κρέας με σάλτσα, λαχανικά και συνοδευτικά όπως πατάτες, ρύζι ή ζυμαρικά). |
| | | | |
| **Φρέσκα λαχανικά** | Δύο φορές | 3 λεπτά | Ζυγίστε τα λαχανικά μετά το πλύσιμο, το καθάρισμα και το κόψιμο σε παρόμοιο μέγεθος. Τοποθετήστε τα σε γυάλινο μπολ με καπάκι. Προσθέστε 45 ml (3 κουταλιές της σούπας) νερό όταν μαγειρεύετε 200- 450 g, προσθέστε 60 ml (4 κουταλιές της σούπας) για 500- 650 g και προσθέστε 75 ml (5 κουταλιές της σούπας) για 700- 750 g. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. (Όταν μαγειρεύετε μεγαλύτερες ποσότητες, ανακατέψτε μια φορά κατά το μαγείρεμα.) |
| | | | |
| **Κομμάτια κοτόπουλο** | Τρεις φορές | 3 λεπτά | Αλείψτε τα κομμάτια κοτόπουλο με λάδι και καρυκεύστε τα με πιπέρι, αλάτι και πάπρικα. Τοποθετήστε τα στη σχάρα του γκριλ με την πέτσα προς τα κάτω. Γυρίστε τα όταν ακουστεί το μπιπ από το φούρνο. |
| | | | |
| **Κατεψυγμένα φραντζολάκια** | Τέσσερις φορές | 2 λεπτά | Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα φραντζολάκια ανάποδα σε ένα κύκλο στη σχάρα του γκριλ. Γυρίστε τα μόλις ακουστεί το μπιπ από το φούρνο. |
| | | | |

# Πίνακας προγραμμάτων αυτόματης απόψυξης

| Κατηγορία | Χρόνος αναμονής | Συστάσεις |
|---|---|---|
| | | |
| **Κρέας** | 20 - 60 λεπτά | Προστατέψτε τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το κρέας, μόλις ακουστεί το μπιπ από το φούρνο. Αυτό το πρόγραμμα είναι επίσης κατάλληλο για μοσχάρι, αρνί, χοιρινό, μπριζόλες, παιδάκια και κιμά. |
| | | |
| **Πουλερικά** | 20 - 60 λεπτά | Προστατέψτε το πόδι και τις άκρες από τις φτερούγες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το πουλερικό, μόλις ακουστεί το μπιπ από το φούρνο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ολόκληρα κοτόπουλα και για μερίδες κοτόπουλου. |
| | | |
| **Ψάρι** | 20 - 50 λεπτά | Προστατέψτε την ουρά ενός ολόκληρου ψαριού με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το ψάρι, μόλις ακουστεί το μπιπ από το φούρνο. Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για ολόκληρα ψάρια και για φιλέτα ψαριού. |
| | | |
| **Ψωμί / κέικ** | 5 - 30 λεπτά | Τοποθετήστε το ψωμί επάνω σε χαρτί κουζίνας και γυρίστε το μόλις ακουστεί το μπιπ από το φούρνο. Τοποθετήστε το κέικ επάνω σε κεραμικό πιάτο και εάν είναι δυνατό, γυρίστε το μόλις ακουστεί το μπιπ από το φούρνο. (Ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί και σταματά, όταν ανοίγετε την πόρτα.)<br>Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη ψωμιού, σε φέτες ή ολόκληρο, όπως και για φραντζολάκια και μπαγκέτες. Τοποθετήστε κυκλικά τα φραντζολάκια.<br>Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για όλα τα είδη κέικ ζύμης, μπισκότα, τσιζ κέικ και σφολιάτα. Δεν είναι κατάλληλο για τριφτό φύλλο ή φύλλο κρούστας, κέικ με κρέμα ή φρούτα όπως και για κέικ με επικάλυψη σοκολάτας. |
| | | |

## Συμβουλές για τα μικροκύματα

- Διατηρείτε πάντοτε το φούρνο καθαρό, αποφύγετε να χυθεί το φαγητό και μην ξεχνάτε να καθαρίζετε κάτω από το γυάλινο δίσκο και το εσωτερικό της πόρτας.
- Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση στρογγυλές ή οβάλ κατσαρόλες με καπάκι όταν μαγειρεύετε στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές κατσαρόλες ή κατσαρόλες με μεταλλικές διακοσμήσεις. Ορισμένα πλαστικά υλικά μπορεί να λιώσουν και να παραμορφωθούν από το καυτό φαγητό.
- Σκεπάστε το φαγητό κατά το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο καπάκι, ένα δίσκο ή μία λαδόκολλα.
- Τα γλυκίσματα, το ψωμί και άλλα παρόμοια τρόφιμα μπορούν να αποψυχθούν απευθείας μέσα στην ψωμιέρα ή επάνω σε χαρτοπετσέτα.
- Εάν ζεσταίνετε το κατεψυγμένο φαγητό στη συσκευασία του, θα πρέπει αυτή να είναι ανοιχτή. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται συσκευασίες που περιέχουν μέταλλο ή μεταλλικές διακοσμήσεις, εκτός κι αν προτείνεται ρητά για τη χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. Αφαιρέστε τα μεταλλικά κλιπ και τα σύρματα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου για να σκεπάσετε τα τρόφιμα που καίγονται εύκολα, όπως τα μπούτια από κοτόπουλο.
- Τρυπήστε με ένα πιρούνι τα τρόφιμα με φλούδα ή σκληρή πέτσα - π.χ. πατάτες, λουκάνικα Μη βράζετε αυγά στο φούρνο μικροκυμάτων αφού μπορεί να εκραγούν.
- Τοποθετήστε τα μεγάλα, χοντρά κομμάτια στην άκρη της κατσαρόλας και προσπαθήστε να κόψετε τα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια. Τοποθετείτε πάντοτε το φαγητό στο κέντρο του φούρνου.
- Το φαγητό θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα εάν το ανακατέψετε ή το γυρίσετε μερικές φορές.
- Επιλέγετε πάντοτε ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από αυτόν που αναφέρεται στη συνταγή για να αποφύγετε το κάψιμο του φαγητού. Όσο πιο μεγάλη είναι η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο χρόνο απαιτεί το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιήστε λίγο ή καθόλου νερό για τα λαχανικά.
- Χρησιμοποιήστε λιγότερο αλάτι και μπαχαρικά απ' ότι στο κανονικό μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιήστε τα καρυκεύματα μετά το μαγείρεμα.
- Αφήστε το φαγητό για μερικά λεπτά μέσα στο φούρνο μετά το μαγείρεμα για να εξασφαλίσετε ένα ολοκληρωμένο και ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι αρκετά ζεστό για το σερβίρισμα.
- Χρησιμοποιήστε βάσεις ή γάντια όταν βγάζετε τα πιάτα ή το φαγητό από το φούρνο.

## Συμβουλές για το φούρνο μικροκυμάτων

- **Ζέσταμα μελιού**
  Εάν θέλετε να ρευστοποιήσετε το μέλι που έχει ζαχαρώσει στο βάζο, αφαιρέστε το καπάκι και τοποθετήστε το βάζο στο φούρνο επιλέγοντας μία μέτρια ισχύ μικροκυμάτων για 2 λεπτά.

- **Λιώσιμο σοκολάτας**
  Σπάστε 100g σοκολάτας σε τετραγωνάκια, τοποθετήστε τα σε ένα μπολ, ζεστάνετε για 1-2 λεπτά σε μεγάλη ισχύ και ανακατέψτε καλά.

- **Μαλάκωμα ή λιώσιμο βουτύρου**
  Το λιώσιμο διαρκεί για μερικά δευτερόλεπτα σε υψηλή ισχύ. Το μαλάκωμα γίνεται πιο ήπια σε χαμηλή ισχύ.

- **Ζέσταμα ή φρεσκάρισμα ψωμιού**
  Χρησιμοποιήστε μέτρια ισχύ για μερικά δευτερόλεπτα.

- **Εύκολο ξεφλούδισμα σκόρδου**
  Ζεστάνετε 3 ή 4 σκελίδες σκόρδου σε μεγάλη ισχύ για 15 δευτερόλεπτα. Πιέστε το ένα άκρο μέχρι να γλιστρήσει η σκελίδα μέσα από τη φλούδα.

- **Χυμός φρούτων**
  Τα εσπεριδοειδή θα δώσουν περισσότερο χυμό εάν ζεσταθούν για 15 δευτερόλεπτα με μεγάλη ισχύ πριν από το στύψιμο.

- **Μαγείρεμα χυλού**
  Ο χυλός μαγειρεύεται πολύ εύκολα στο πιάτο σερβιρίσματος χωρίς να χρειάζεται να πλυθούν άλλα λερωμένα σκεύη. Ακολουθήστε τις οδηγίες του παρασκευαστή των τροφίμων.

# Φροντίδα και καθαρισμός

Ο φούρνος θα πρέπει να είναι πάντοτε καθαρός. Τα υπολείμματα από χυμένα φαγητά ή οι πιτσιλιές καίγονται γιατί απορροφούν ενέργεια μικροκυμάτων. Αυτά μπορούν να περιορίσουν τη λειτουργικότητα του φούρνου και να δημιουργηθούν δυσάρεστες οσμές. Μην επιχειρείτε να πειράξετε ή να κάνετε οποιεσδήποτε ρυθμίσεις ή επισκευές στα μέρη του φούρνου. Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό του σέρβις.

**Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει αποσυνδεθεί από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από τον καθαρισμό.**

**Προειδοποίηση: Εάν δε διατηρηθεί ο φούρνος σε καθαρή κατάσταση μπορεί να προκληθεί διάβρωση της επιφάνειας η οποία μπορεί να επηρεάσει δυσμενώς το χρόνο ζωής της συσκευής και πιθανόν να προκαλέσει επικίνδυνη κατάσταση.**

# Καθαρισμός των αξεσουάρ (περιστρεφόμενος δίσκος και βάση)

Καθαρίστε με ένα ήπιο απορρυπαντικό αφού προηγουμένως τα αφαιρέσετε από το θάλαμο μαγειρέματος.
Μεταχειριστείτε με προσοχή τη βάση του περιστρεφόμενου δίσκου.
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Το εσωτερικό του φούρνου και ο περιστρεφόμενος δίσκος θερμαίνονται αρκετά, για το λόγο αυτό μην έρχεστε σε επαφή αμέσως μετά τη χρήση.

# Καθαρισμός του εσωτερικού

Διατηρείτε πάντοτε καθαρό το εσωτερικό του φούρνου. Σκουπίστε αμέσως τις πιτσιλιές και τα υπολείμματα φαγητού που έχει χυθεί. Τα υπολείμματα που παραμένουν στα τοιχώματα του θαλάμου, στο λάστιχο και την επιφάνεια της πόρτας απορροφούν ενέργεια μικροκυμάτων, μειώνουν την απόδοση του φούρνου και μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στο εσωτερικό του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο, υγρό απορρυπαντικό, ζεστό νερό και ένα μαλακό και καθαρό πανί για να απομακρύνετε τα υπολείμματα.

**ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΚΑΥΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ, ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ Η ΣΥΡΜΑΤΑ ΣΕ ΚΑΝΕΝΑ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.**

Για να καθαρίσετε τα σκληρά υπολείμματα, βράστε ένα φλιτζάνι νερό στο φούρνο μικροκυμάτων για 2 έως 3 λεπτά.

**ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΕΝΑ ΜΑΧΑΙΡΙ Ή ΚΑΠΟΙΟ ΑΛΛΟ ΑΙΧΜΗΡΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΓΙΑ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.**

Για να εξουδετερώσετε τις δυσάρεστες οσμές από το εσωτερικό του φούρνου, βράστε για 5 λεπτά ένα φλιτζάνι νερό στο οποίο θα έχετε προσθέσει δύο κουταλιές χυμό λεμονιού.

Το μοτέρ του περιστρεφόμενου δίσκου είναι στεγανό. Ωστόσο, προσέξτε να αποφύγετε τη διείσδυση του νερού κάτω από τον άξονα του περιστρεφόμενου δίσκου όταν καθαρίζετε το κάτω μέρος του φούρνου.

# Καθαρισμός του γκριλ

Η αντίσταση μπορεί να λεκιαστεί με λίπος ή λάδι που πετάγεται κατά τη χρήση του φούρνου. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος και σκουπίστε το λάδι που πετάχτηκε πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τον φούρνο. Οι λεκέδες στο γκριλ μπορεί να προκαλέσουν δυσάρεστες οσμές και καπνό.

# Καθαρισμός του εξωτερικού

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου. Έτσι θα αποτρέψετε την αθέλητη ενεργοποίηση του φούρνου. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα ήπιο υγρό απορρυπαντικό και νερό, στη συνέχεια σκουπίστε με καθαρό νερό για να απομακρύνετε τα κατάλοιπα του απορρυπαντικού. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Μπορείτε ακόμα να χρησιμοποιήσετε σπρέι καθαρισμού τζαμιών ή σπρέι καθαρισμού γενικής χρήσης. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ καυστικά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή σκληρά χημικά καθαριστικά στις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου. Για να αποφύγετε τις φθορές στα λειτουργικά μέρη, αποφύγετε την εισχώρηση νερού στα ανοίγματα αερισμού.

# ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Η Electrolux παρέχει την παρακάτω εγγύηση στον πρώτο αγοραστή αυτής της συσκευής:

1. Η εγγύηση ισχύει για 24 μήνες από την ημερομηνία παράδοσης στον πρώτο αγοραστή λιανικής, η οποία πρέπει να πιστοποιείται με την απόδειξη αγοράς ή παρόμοιο έγγραφο. Από την εγγύηση δεν καλύπτεται η επαγγελματική χρήση.
2. Η εγγύηση καλύπτει όλα τα μέρη ή εξαρτήματα που παρουσιάζουν βλάβη λόγω κατασκευαστικού σφάλματος ή ελαττωματικού υλικού. Από την εγγύηση δεν καλύπτονται συσκευές, των οποίων οι βλάβες ή η κακή απόδοση οφείλονται σε κακή χρήση, ακούσια πρόκληση ζημιάς, παραμέληση, εσφαλμένη εγκατάσταση, μη εξουσιοδοτημένη τροποποίηση ή απόπειρα επισκευής, επαγγελματική χρήση ή μη τήρηση των απαιτήσεων και συστάσεων που αναφέρονται στο βιβλίο οδηγιών. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα όπως λαμπτήρες, αφαιρούμενα γυάλινα τμήματα ή πλαστικά.
3. Σε περίπτωση που χρειαστούν επισκευές στα πλαίσια της εγγύησης, ο αγοραστής πρέπει να ενημερώσει το πλησιέστερο γραφείο εξυπηρέτησης πελατών (το τμήμα σέρβις της ELECTROLUX ή κάποιον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο). Η ELECTROLUX διατηρεί το δικαίωμα να ορίσει τον τόπο επισκευής (για παράδειγμα την οικία του πελάτη, το χώρο εγκατάστασης ή το συνεργείο της ELECTROLUX).
4. Η εγγύηση ή δωρεάν αντικατάσταση περιλαμβάνει τόσο την εργασία όσο και τα υλικά.
5. Οι επισκευές που πραγματοποιούνται στα πλαίσια της εγγύησης δεν παρατείνουν την περίοδο εγγύησης της συσκευής. Τα εξαρτήματα που αφαιρούνται κατά τις επισκευές στα πλαίσια της εγγύησης περιέρχονται στην κυριότητα της ELECTROLUX.
6. Τα νόμιμα δικαιώματα του αγοραστή δεν θίγονται από την παρούσα εγγύηση.

## Ευρωπαϊκή εγγύηση

Εάν μετακομίσετε σε άλλη χώρα εντός της Ευρώπης, η εγγύηση της συσκευής μεταφέρεται και αυτή στη νέα χώρα κατοικίας σας, υπό τους παρακάτω όρους:

- Η εγγύηση ξεκινά από την ημέρα της πρώτης αγοράς του προϊόντος
- Η εγγύηση ισχύει για το ίδιο χρονικό διάστημα και για το ίδιο εύρος κάλυψης σε ό,τι αφορά την εργασία και τα ανταλλακτικά όπως ισχύει στη νέα χώρα χρήσης της για την εκάστοτε μάρκα ή την εκάστοτε σειρά προϊόντων.
- Η παρούσα εγγύηση είναι προσωπική και δεν μπορεί να μεταβιβαστεί σε άλλο χρήστη
- Η νέα χώρα κατοικίας σας βρίσκεται εντός της Ευρωπαϊκής Κοινότητας (ΕΚ) ή της Ευρωπαϊκής Ζώνης Ελεύθερων Συναλλαγών
- Το προϊόν εγκαταστάθηκε και χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες μας και μόνο για οικιακή χρήση.
- Το προϊόν εγκαταστάθηκε σύμφωνα με τους κανονισμούς στη νέα χώρα διαμονής σας

Προτού μετακομίσετε, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, που παρατίθεται παρακάτω, προκειμένου να δώσετε τα στοιχεία της νέας σας κατοικίας. Το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών θα φροντίσει να ενημερώσει το τοπικό τμήμα σέρβις για τη μετακόμισή σας, ώστε να είναι σε θέση να σας εξυπηρετήσει και να φροντίσει τις συσκευές σας.

| | | |
|---|---|---|
| Γαλλία | Senlis | +33 (0) 3 44 62 20 13 |
| Γερμανία | Νυρεμβέργη | +49 (0) 800 234 7378 |
| Ιταλία | Pordenone | +39 (0) 800117511 |
| Σουηδία | Στοκχόλμη | +46 (0) 20 78 77 50 |
| Ηνωμένο Βασίλειο | Slough | +44 (0) 1753 219898 |

# Sisukord

**Enne mikrolaineahju kasutamist............................4**

**Tehnilised andmed ..................................................4**

**Ohutusjuhised .........................................................5**
– Nõude ohutus..........................................................5
– Nõude sobivuse kontrollimine.................................5
– Toidu turvalisus.......................................................6
– Ohutusjuhised grillimisel ........................................7
– Paigaldamine ..........................................................8
– Ahju nõud ja tarvikud ..............................................9
– Lahtipakkimine ........................................................9

**Kuidas mikrolaineahju käsitseda..........................10**
– Osade nimi ja funktsioon ......................................10
– Pöörleva aluse paigaldamine................................10
– Kontrollpaneel ......................................................11
– Kellaaja õigeks panemine.....................................12
– Lapselukk ............................................................12
– Ahju seiskamine...................................................12
– Helisignaali väljalülitamine....................................13
– Kiire algus............................................................13
– Mikrolaineahju võimsuse reguleerimine ................13
– Toiduvalmistamine mikrolaineahjus.......................14
– Grillimine .............................................................14
– Kombineeritud toiduvalmistamine..........................15
– Automaatne sulatus ..............................................16
– Automaatne soojendamine....................................17

**Graafikud ...............................................................18**
– Soovitusi grillimiseks.............................................18
– Soovitusi toiduvalmistamiseks
**Mikrolaineahjus ja grilliga.....................................**18
– Soovitusi käsitsi sulatamiseks ...............................19
– Automaatsoojendusprogrammide graafik .............20
– Automaatsulatusprogrammide graafik..................21

**Näpunäiteid mikrolaineahju kasutamiseks..........22**
**Hooldus ja puhastamine .......................................23**
– Tarvikute puhastamine (pöörlev alus ja tugi) ........23
– Sisemuse puhastamine ........................................23
– Grilli puhastamine ................................................23
– Väliskülje puhastamine .........................................23

**Garantiitingimused ................................................24**

Sümbol tootel või pakendil osutab, et seda toodet ei ole lubatud käsitleda majapidamisjäätmena. See tuleb korduvkasutusse suunamiseks viia elektri- ja elektrooniliste seadmete kogumispunkti. Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida vale jäätmekäitlus selle toote puhul võib kaasa tuua. Üksikasjalikuma info saamiseks toote utiliseerimise kohta palume teil pöörduda kohalikku omavalitsusse, kohaliku majapidamisjäätmete käitlusega tegeleva ettevõtte poole või kauplusse, kust te toote ostsite.

# Enne mikrolaineahju kasutamist

Lugege kasutusjuhend tähelepanelikult läbi. Parimate tulemuste saamiseks Electroluxi mikrolaineahju kasutades on koostatud järgmised juhised. Palun veenduge, et olete need tähelepanelikult läbi lugenud.
On tähtis hoida kasutusjuhendit koos seadmega, et seda tulevikus vajadusel konsulteerida. Seadme müümise või teisele kasutajale andmise korral või kui kolite ära ning jätate seadme maha, veenduge alati, et raamat oleks koos seadmega või et uus omanik saaks tutvuda seadme töö ja vastavate hoiatustega.
Palun veenduge enne seadme kasutamist, et olete kogu kasutusjuhendi läbi lugenud ning et järgite antud soovitusi.

# Tehnilised andmed

| **Üldmõõtmed** | | **Kaal 13,5** kg |
|---|---|---|
| | | |
| Laius | 484 mm | **Maht 20** l |
| Sügavus | 376 mm | |
| Kõrgus | 275 mm | **Vooluallikas** 230V, 50 Hz |
| | | |
| **Ahjuõõne mõõtmed** | | **Kaitse 10** A |
| | | |
| Laius | 323 mm | **Voolutarbimine 2300** W |
| Sügavus | 296 mm | |
| Kõrgus | 218 mm | **Väljundvõimsus 800** W |
| | | |
| | | **Grill** 1000 W |

# Tähtsad ohutusnõuded.

**LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE TULEVIKU TARBEKS ALLES**

- Integreeritud interlok-turvalülitid välistavad mikrolaineahju töötamise, kui uks on lahti.
- Ärge muutke neid omavoliliselt ega püüdke ahju tööle panna, kui uks on lahti, sest lahtise uksega töötades võite jääda mikrolaineenergia mõjualasse.
- Ärge laske mahaläinud toidul või puhastusaine jääkidel koguneda ukse tihendi pindadele. Vt puhastusjuhiseid alalõigust "Puhastamine ja hooldus".
- On eriti tähtis, et uks sulguks korralikult ning et kahjustusi ei oleks: (1) uksel (kõver), (2) hingedel ja linkidel (murdunud või lahti), (3) ukse tihenditel ja tihendi pinnal.

**Hoiatus : Kui uks, hinged/lingid või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi mikrolaineahju kasutada, kuni see on parandatud volitatud remondipersonali poolt.**

**Hoiatus : Kõigile välja arvatud tehase väljaõpetatud remondipersonal on ohtlik seda ahju remontida või selle juures muutusi teha. Pöörduge lähima volitatud remonditöökoja poole, kui ahi peaks vajama remonti.**

- Ärge kunagi eemaldage väälist korpust, ust ega juhtpaneeli. See võib põhjustada kontakti äärmiselt kõrge pingega.
- Paigaldage või määrake ahju asukoht kooskõlas selles kasutusjuhendis sisaldauvate paigaldusjuhistega.
- Kasutage seadet sihipäraselt nagu kirjeldatud selles kasutusjuhendis. Ärge kasutage selles seadmes korrosiivseid kemikaale. Seda tüüpi ahi on spetsiaalselt konstrueeritud toidu soojendamiseks, valmistamiseks või sulatamiseks. See ei ole ette nähtud tööstuslikuks või laborikasutuseks ega kommertskasutuseks, mis muudaks garantii kehtetuks.
- Ärge kasutage tühja ahju. Kui puudub toit või vesi mikrolaineenergia absorbeerimiseks võib magnetrontoru viga saada.
- Ärge säilitage seadet vabas õhus. Ärge kasutage toodet vee läheduses.
- Ärge püüdke kuivatada mikrolaineahjus rõivaid või ajalehti. Need esemed võivad põlema süttida.
- Ärge kasutage ahju panipaigana. Ärge jätke paberist tooteid, toiduvalmistamise tarvikuid või toitu ahjuõõnde, kui neid ei kasutata.
- Kui seade töötab, võivad juurdepääsetavad pinnad minna tuliseks.

**Hoiatus : Kui seadmest tuleb suitsu, lülitage seade välja või lahutage vooluvõrgust ning hoidke ahju uks kinni, et summutada leegid, kui neid on. Ärge kunagi kasutage vett.**

**Hoiatus : Lubage lastel või haigetel isikutel mikrolaineahju ilma järelvalveta kasutada ainult juhul, kui neile on antud piisavad juhised, et nad suudaksid ahju turvaliselt kasutada ning mõistaksid ebaõige kasutamisega kaasnevaid ohtusid.**

## Nõude ohutus

- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid anumaid.
- Enamus klaasist, klaaskeraamikast ja kuumakindlast klaasist nõusid sobivad hästi mikrolaineahjus kasutamiseks. Kuigi mikrolaineenergia ei soojenda enamikku klaasist ja keraamikast esemeid, võivad need anumad tuliseks minna, kui kuumus kandub üle toidult anumale. Nõude eemaldamiseks soovitatakse kasutada ahjukindaid.

## Nõude sobivuse testimine

- Nõusid tuleks kontrollida, veendumaks, et need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Asetage nõud mikrolaineahju koos klaasiga, mis on poolenisti veega täidetud. Soojendage **(800W)** (100%) ühe minuti vältel. Kui toidunõu läheb tuliseks, eti tohiks seda kasutada. Kui anum on vaid pisut soe, võib seda kasutada soojendamiseks, aga mitte toiduvalmistamiseks. Kui anum on toatemperatuuril, on see sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Pabersalvrätid,vahapaber, paberkäterätid, taldrikud, tassid, karbid, külmikukile ja papp on suurepärased mugavustooted. Veenduge alati, et

anumates on toitu, mis absorbeeriks energiat, vältides nii ülekuumenemist või süttimist.

- Paljusid plastmassist nõusid, tasse, külmikunõusid ja kilesid võib mikrolaineahjus kasutada. Järgige plastikust esemete ahjus kasutamisel tootja juhiseid. Vältige plastikust nõude kasutamist, kui tegemist on kõrge rasva- või sukrusisladusega toiduga, sest selline toit saavutab kõrge temperatuuri ja võib plastiku üles sulatada.

- Ärge jätke ahju järelvalveta ning kontrollige seda aeg-ajalt, kui soojendate või valmistate toitu plastikust, paberist või muust süttivast materjalist anumas.

- Metallist ning metallist iluliistudega nõusid ei tohi mikrolaineahjus kasutada, välja arvatud juhul, kui nende kasutamist mikrolaineahjus soovitatakse spetsiaalselt.

- Mikrolaineahjus toiduvalmistamiseks ei tohi kasutada kitsa avaga anumaid, nt pudeleid.

- Toidult kaant või katet eemaldades oleg ettevaatlik, et vältida auruga põletamist.

## Fooliumist anumad

Madalaid fooliumanumaid võib toidu soojendamiseks mikrolaineahjus turvaliselt kasutada, kui järgitakse reegleid:

1. Fooliumanumad ei tohi olla rohkem kui 3 cm sügavad.

2. Fooliumkaasi ei tohi kasutada.

3. Fooliumanumad peavad olema vähemalt 2/3 ulatuses toitu täis. Kunagi ei tohi kasutada tühje anumaid.

4. Fooliumanumad peavad mikrolaineahjus seisma eraldi ega tohi vastu ahjuseina puutuda. Kui teie ahjul on metallist pöördalus või küpsetamisriiul, tuleb fooliumanum asetada tagurpidi pööratud ahjukindlale plaadile.

5. Fooliumanumaid ei tohi kunagi mikrolaineahjus teist korda kasutada.

6. Kui mikrolaineahju on kasutatud 15 minutit või rohkem, laske sel enne järgmist kasutuskorda jahtuda.

7. Kasutamise käigus võivad anum ja pöördalus tuliseks minna, neid ahjust välja võttes tuleb olla ettevaatlik. Seejuures on soovitav kasutada ahjulappi või -kinnast.

8. Alumiiniumist või fooliumist anumat kasutades ärge unustage, et soojendamis- või toiduvalmistusaeg võib olla pikem kui tavaliselt. Enne serveerimist veenduge alati, et toit on tulikuum.

## Toidu turvalisus

- Ärge soojendage mikrolaineahjus toitu, mis on plekktoosis. Pange toit alati sobivasse anumasse.

- Rasvaküpsetisi ei tohi mikrolaineahjus valmistada, sest rasva temperatuuri ei ole võimalik kontrollida. Tulemuseks võib olla ohtlik olukord.

- Popkorni võib mikrolaineahjus valmistada, kuid ainult spetsiaalpakendites või spetsiaalselt selleks ettenähtud anumates. Selle toimingu ajal ei tohi ahju kunagi järelvalveta jätta.

- Toit, millel on mitteporoosne nahk või kile, tuleb katki torkida, et vältida auru kogunemist ja lõhkiminekut. Õunad, kartulid, kanamaks ning munakollased on selliste toitude näiteks, mis tuleks läbi torgata.

- Lutipudelite ja beebitoidu purikide sisu tuleb segada või raputada ning kontrollida enne tarvitamist temperatuuri, et vältida põletusi.

**Hoiatus : Vedelikke või muud toitu ei tohi soojendada kinnistes anumates, sest need võivad plahvatada.**

**Hoiatus : Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib olla tulemuseks viivitusega purskeline keemine, mistõttu tuleb anumat käsitsedes olla ettevaatlik.**

**Hoiatus : Vedelikke, nt supid, kastmed ning joogid, mikrolaineahjus soojendades võib vedelik kuumeneda üle keemispunkti ilma iseloomulike mullide tekkimiseta. Selle tagajärjeks võib olla kuuma vedeliku äkiline ülekeemine. Selle võimaluse vältimiseks toimige järgmiselt:**

1. Vältige kitsaste kaelte ja sirgete seintega anumate kasutamist.

2. Ärge kuumendage üle.

3. Enne anuma ahju panemist segage vedelikku ning korrake seda, kui on möödunud pool aega.

4. Pärast soojendamist laske ahjus veidi aega seista, segades vedelikku uuesti, enne kui eemaldate anuma ettevaatlikult ahjust.

**Hoiatus : Mõned tooted nagu terved munad ja tihedalt suletud anumad - nt suletud klaaspurkides - võivad plahvatada ning neid ei tohi selles ahjus soojendada. Mõnikord võivad pošeeritud muad toiduvalmistamise ajal plahvatada. Läbistage alati munakollane, seejärel katke kinni ja laske 1 min. seista, enne kui eemaldate katte.**

On täiesti normaalne, et ukse ümbert tuleb auru või et uksele moodustub udu või ilmuvad ukse alla veetilgad. Tegemist on lihtsalt toidu kuumusest tingitud kondensatsiooniga, mis ei mõjuta teie ahju turvalisust. Uks ei peagi ahjuõõnt täielikult sulgema.

- Ärge sundige pöördalust käega liikuma. See võib põhjustada rikke.

- Kaare moodustumine esineb mikrolaineahju töö käigus tavaliselt metallnõude kasutamise tõttu. Kuid pidev kaar võib seadet kahjustada. Peatage programm ja kontrollige nõud.

- Tuleb olla ettevaatlik, et mitte sulgeda ahju laes, tagaküljes, külgedes ja põhjas asuvaid õhutusavasid.

**Hoiatus : Ärge kasutage seda ahju ärieesmärkidel. Ani on mõeldud ainult koduseks kasutuseks.**

## Ohutusjuhised kui grillite, kombineeritud re¸iimid.

1. Klaasist aken võib murduda, kui sellele grillimise ajal vett sattub.

2. Kasutage kindlasti ahjukinnast, kui panete toitu ahju või võtate ahjust välja. Ahjus muutuvad anumad väga tuliseks, seetõttu olge ettevaatlik vältimaks põletusi. Ka pöördalus ja metallraam muutuvad väga tuliseks, seetõttu tuleb neid käsitsedes kasutada ahjukinnast.

3. Ärge puudutage akend seest ega väljast metallkomponentidega, kui panete toitu ahju või võtate ahjust välja. Ukse sisekülg ja ahi lähevad väga tuliseks, seetõttu tuleb ahjus olevat toitu käsitsedes olla väga ettevaatlik.

4. Ärge pange pöördalust ega konteinereid külma vette ega püüdke neid pärast kasutamist kiiresti jahutada.

5. Ärge pange esemeid ahju peale. Ahju pealiskülg muutub väga kuumaks ning kuumus võib kahjustada ahju peale asetatud esemeid.

6. Soojendage ahju ette ainult grillimiseks, mitte kunagi mikrolaineahju kasutades või kombineeritud re¸iimil (mikrolaineahi ja grill)

**Hoiatus : Temperatuurist tingituna võivad lapsed ahju kasutada ainult täiskasvanute järelvalve all, kui seadet kasutatakse kombire¸iimis.**

## Hoidke need juhised alles!

# Paigaldamine.

1. Eemaldage ukselt võimaliku reklaamkleebised.

2. Ahi tuleb paigaldada tasasele rõhtsale pinnale. Pind peab oolema piisavalt tugev, et ahju (13,5 kg) ja selle sisu kaalu kindlalt kanda. Vältimaks vibratsiooni või müra tekkimise võimalust peab ahi olema stabiilses asendis.

3. Hoidke ahi eemal kuumusest ja veest. Kuumus ja vesi võivad vähendada ahju tõhusust ning põhjustada rikkeid, seetõttu veenduge, et ahi paigaldatakse kuumuse- ja veeallikast kaugele.

4. Ärge sulgege ventilatsiooniavasid ahju peal ja külgedel ning ärge asetage esemeid ahju peale. Kui töö käigus on ventilatsiooniavad suletud, võib ahi üle kuumeneda ja see võib põhjustada rikkeid. Kuum õhk väljub ventilatsiooniavadest, seetõttu veenduge, et need ei ole kinni kaetud ning ärge laske ahju ja tagaseina vahele tekkida 'kardinat'.

5. Asetage ahi raadiotest ja televiisoritest võimalikult kaugel. See ahi vastab raadiohäirete summutamise osas EMÜ nõuetele, kuid mõningaid häireid võib esineda, kui ahi on paigutatud raadiole või televiisorile liiga lähedale. Seetõttu hoidke neid üksteisest võimalikult kaugel.

6. Kui asetate ahju nurka, jätke seinteni vähemalt 10 cm ning 10 cm mikrolaineahju kohale.

**TÄHTIS!** Ahju võib köögis peaaegu igale poole paigutada. Veenduge, et ahi oleks asetatud tasasele, rõhtsale pinnale ning et ventilatsiooniavad ega ahju alune pind ei ole blokeeritud (ebeküllaldane ventilatsioon).

**Vooluvõrku ühendamine**

Ahi tarnitakse koos 230 V, 50 Hz toitekaabli ja pistikuga, maandatud pistikupesa.
Maanduskaitse minimeerib riske võimaliku lühise korral. Veenduge, et ahju pinge vastab vooluvõrgu pingele.

NB! Kui ahi on pistikupessa ühendatud pikendusjuhtmega, tuleb kontrollida, kas juhe on maandatud.

**Seda seadet ei tohi kasutada maanduskaitseta vooluvõrgus. Kui teil on ahju elektriühenduse või maanduskaitse osas kahtlusi, pöörduge elektriku poole. Vooluvarustus.**

**Seade tuleb maandada. Kui see seade on varustatud UK-pistikuga, mis ei sobi teie pistikupesaga, peab tootja, tema hooldusagent või muu kvalifitseeritud isik selle välja vahetama, et vältida ohtlikke olukordi.**

**Kui toitekaabel on defektne, peab tootja, hooldusagent või mõni sarnase kvalifikatsiooniga isik selle ohtlike olukordade vältimiseks välja vahetama.**

# Ahju nõud ja tarvikud

Mikrolaineahjus toiduvalmistamisel võib kasutada erinevaid nõusid ja materjale. Teie turvalisuse huvides ning vältimaks nõude ja ahju vigastamist tuleb vastavalt konkreetsele toiduvalmistamise meetodiele valida sobivad nõud ning materjalid. Allpooltoodud nimekiri kujutab endast üldist juhist.

| Materjal | Nõud | Tööviis | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Mikrolaineahi | Grillimine | Kombinatsioon |
| Keraamika & klaas | Kuumakindel pürokeraamiline klaas | JAH | JAH | JAH |
| | Kuumakindel klaas | JAH*1 | JAH | JAH*1 |
| | Metallmanustega klaas | EI | EI | EI |
| | Pliikristallklaas | EI | EI | EI |
| Portselan | Ilma metallist kaunistusteta | JAH | JAH | EI |
| Nõud*2 | | JAH | JAH | JAH |
| Plastmass | Mikrolaineahi kuumakindel kate | JAH | EI | EI |
| | Kile | JAH | EI | EI |
| Metall | Küpsetusvorm | EI | JAH | EI |
| | Alumiiniumkile*3 | JAH | JAH | JAH |
| Paber | Tassid, taldrikud, rätikud | JAH | EI | EI |
| | Vahapaber | JAH | EI | EI |
| Puit | | EI | EI | EI |
| Tarvikud | Grillrest | EI | JAH | JAH |
| | Pöördalus | JAH | JAH | JAH |
| | Pöördaluse tugi | JAH | JAH | JAH |

JAH: Nõud ja tarvikud, mida kasutada

EI: Nõud ja tarvikud, mida vältida

*1 Ainult ilma metallist kaunistusteta.

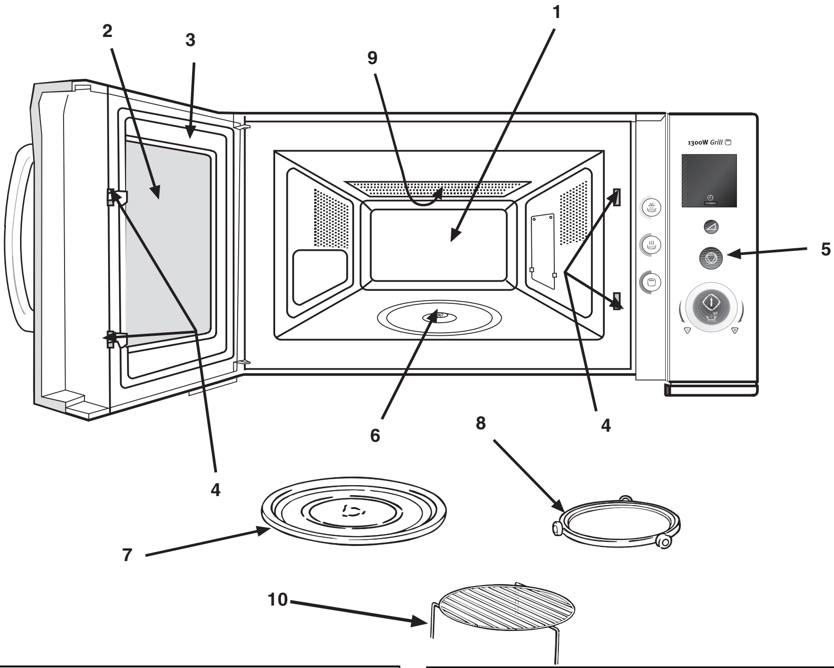
*2 Ainult ilma metalli sisaldava glasuurita.

*3 MÄRKUS: Kasutage alumiiniumkilet ainult varjestamiseks, liigne kasutamine võib põhjustada valguskaart.

## Lahtipakkimine

NB! Kui pakite ahju lahti, kontrollige, et toode ei oleks kahjustatud. Kahjustustest või puuduvatest osadest tuleb koheselt teatada seadme müüjale. Ahi, ahjuosad ja tarvikud võivad olla mähitud kaitsekilesse. Sel juhul tuleb kile enne kasutamist eemaldada. Ärge jätke pakkematerjali nii, et lapsed sellega mängida saaksid. See võib olla ohtlik.

# Kuidas mikrolaineahju käsitseda




## Detailide nimetus ja funktsioon

1. Küpsetamissektsioon. Pärast ahju kasutamist pühkige sektsiooni puhta veega.
2. Aken. Toitu saab kontrollida, kui mikrolaineahi on töös.
3. Ahju uks. Uks peab toiduvalmistamise ajal alati korralikult kinni olema.
4. Turvalink ja interlok-süsteem.
5. Kontrollpaneel.
6. Pöördaluse veovõll.
7. Pöördalus.
8. Pöördaluse tugi.
9. Grillimiselement.
10. Grillrest, kasutatakse enamiku küpsetus- ja pruunistus/grillimistoimingute jaoks.

## Pöördaluse paigaldamine

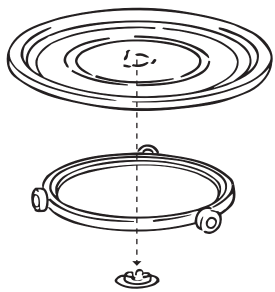
1. Asetage pöördaluse tugi ahjuõõne põhjale.
2. Asetage pöördalus toe peale nagu kujutatud joonisel. Veenduge, et pöördaluse rumm oleks võlli sisse turvaliselt kinnitatud. **Ärge kunagi asetage pöördalust tagurpidi.**

- Toiduvalmistamise ajal tuleb alti kasutada niihästi pöördalust kui pöördaluse tuge.
- Toit ja toiduanumad pannakse. toiduvalmistamiseks alati sellele pöördalusele.
- See pöördalus pöörleb päripäeva ja vastupäeva; See on normaalne.

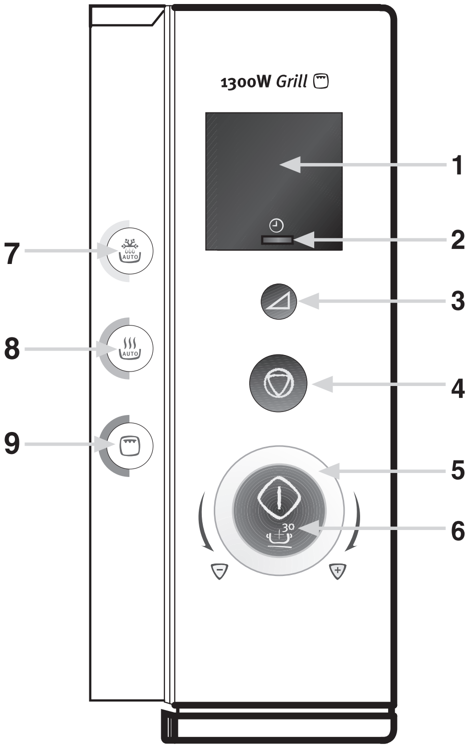
Rullrest

Pöördalus

Pöördaluse rumm



# Kontrollpaneel




1. **Displei aken**
   Küpsetusaja, võimsustaseme ja päevaaja vaatamiseks.

2. **Kell**
   Kellaaja õigeks panemine.

3. **Võimsus**
   Soovitud mikrolaine võimsustaseme määramiseks.

4. **Stopp/tühista**
   Mikrolaineahju seiskamiseks või töö katkestamiseks.

5. **Juhtnupu seadmine**
   Kasutatakse soovitud küpsetusaegade määramiseks.

6. **Kiire algus**
   Mikrolaineahju käivitamiseks.

7. **Automaatsulatus**
   Kasutatakse soovitud sulatusre¸iimi määramiseks.

8. **Automaatsoojendus**
   Kasutatakse soovitud soojendusre¸iimi määramiseks.

9. **Grillimine**
   Kasutatakse, et määrata soovitud grill- või grill- / mikrolaineahi re¸iim.

# Kellaaja õigeks panemine

Ahju esmakordsel ühendamisel vooluvõrku või voolu taastumist pärast voolukatkestust, vilgub displei aken ja kuvatakse kiri " 88:88 ".

Ahju võib seadistada 12-tunni või 24-tunni re¸iimile, 24-tunni re¸iimile seadmiseks vajutage kella nuppu üks kord, 12-tunni re¸iimile seadmiseks vajutage kella nuppu kaks korda.

---

**Näide: Et määrata 4.30 (12-tunnine re¸iim)**

---

1. Vajutage kellanupule kaks korda.
2. Määrab kellaajaks " 4:00 ", kasutades seade juhtnuppu.
3. Vajutage kellanupule.
4. Määrab ajaks " 4:30 ", kasutades seade juhtnuppu.
5. Vajutage kellanupule (Nüüd on aeg määratud).

**MÄRKUS :** **Kellaaega on võimalik kuvada isegi pärast määratud re¸iimi käivitamist, vajutades kella nupule (aeg kuvatakse 2 sekundi vältel).**

# Lapselukk

Sellel ahjul on turvaseadis, mis ei lase lastel ahju kogemata tööle panna. Pärast luku seadistamist ei tööta ükski mikrolaineahju osa, kuni lapselukk on tühistatud.

---

**Et määrata:**

---

1. Vajutage samal ajal nupule **'Stopp/tühista'** ja nupule **'Kell'**. **' L '** kuvatakse ekraanile.

   Lapseluku tühistamiseks vajutage lihtsalt samaaegselt nupule **'Stopp/tühista'** ja nupule **'Kell'** .

# Ahju seiskamiseks

Töös oleva ahju seiskamiseks on kaks võimalust.

1. Vajutage Stopp/tühista nupule
   - Võite ahju uuesti käivitada, vajutades Start nupule
   - Uus vajutus nupule Stopp/tühista taastab käimasoleva programmi

2. Avage uks
   - Ahju saab uuesti käivitada, kui uks sulgeda ja vajutada nupule Start
   - Uus vajutus nupule Stopp/tühista tühistab käimasoleva programmi

# Klahviheli väljalülitamine

Sellel ahjul on omadus, mis võimaldab helisignaali välja lülitada. Kui see omadus on määratud, lülitate te välja heli, mis kostab klahvidele vajutades ning samuti helisignaali, mis kõlab programmi lõpus.

**Et määrata:**

1. Vajutage samaaegselt nupule **'Stopp/tühista'** ja nupule **'Start'**. **'OFF'** kuvatakse ekraanile.

   Tühistamiseks vajutage lihtsalt samaaegselt nupule **'Stopp/tühista'** ning nupule **'Start'**.

# Kiire algus

Vajutus nupule **'Start'** laseb teil käivitada mikrolaineahju täisvõimsusel (800W) 30 sekundiks.

Iga kord, kui vajutate nupule **'Start'** , lisate küpsetusaega 30 sek. võrra.

# Mikrolaineahju võimsuse reguleerimine

| **Võimsuse reguleerimine** | **Soovitatav kasutus** |
|---|---|
| **100W** | **Soojas hoidmine:** Toitude soojashoidmine |
| **180W** | Külmutatud toidu sulatamine. |
| **300 W** | **Vaikne keetmine:** Küpsetustsükli lõpetamine mõnede smooritud toitude puhul.<br>Pajaroad ja hautised. |
| | Küpsetatud munaroad ja kohupiimakoogid. |
| **450 W** | **Keskmine:** Pajaroogade ja hautiste kiirem sulatamine. |
| | Kookide ja biskviitmagustoitude küpsetamine |
| **600W** | **Soojendamine:** Pajaroogade ja hautiste soojendamine. |
| | Poolfabrikaatide soojendamine. |
| | Liha ja linnuliha röstimine. |
| **800W** | **Maks. võimsus;** Vedelike keetmine või soojendamine.<br>Köögiviljade keetmine.<br>Pruunistatud toidu eelsoojendamine. |

# Toiduvalmistamine mikrolaineahjus

1. Avage uks, asetage toit pöördalusele. Sulgege uks.

2. Vajutage nupule 'Võimsus', kuni on saavutatud soovitud võimsustase.

3. Määrake soovitud aeg, keerates seade juhtnuppu.

4. Vajutage Start **(Ahi alustab küpsetamist)**.

Ahju väljalülitamiseks küpsetamise ajal vajutage lihtsalt nupule Stopp/tühista.

**Märkus: Pärast kasutamist vajutage kindlastsi kaks korda nupule Stopp/tühista, mis tagab mikrolaineahju lähtestamise.**

---

**Näide: Et küpsetada 450 W juures 15 minutit**

---

1. Vajutage 3 korda võimsusnupule ( ' **450 '** peab nüüd ilmuma displeiaknasse).

2. Keerake seade juhtnuppu
   ( **' 15:00 '** peaks nüüd ilmuma displeiaknasse).

3. Vajutage Start. Ahi alustab nüüd küpsetamist.

---

# Grillimine

1. Avage uks, asetage toit grillrestile.

2. Vajutage üks kord grillimisnuppu.

3. Määrake soovitud aeg, keerates seade juhtnuppu.

4. Sulgege uks.

5. Vajutage Start **(Ahi alustab küpsetamist)**.

Ahju väljalülitamiseks küpsetamise ajal vajutage lihtsalt nupule Stopp/tühista.

**Märkus: Pärast kasutamist vajutage kindlastsi kaks korda nupule Stopp/tühista, mis tagab mikrolaineahju lähtestamise.**

**Märkus: Grilli esmakordsel kasutamisel võite märgata suitsu või tunda kõrbelõhna, see on normaalne ega tähenda, et ahi on rikkis. Selle probleemi vältimiseks grilli esmakordsel kasutamisel soojendage ahju 10 minutit, kusjuures grillil ei ole toitu.**

---

**Näide: Grillimine 15 minuti vätel**

---

1. Vajutage nupule Grill X 1.

2. Keerake seade juhtnuppu ( **' 15:00 '** peaks nüüd ilmuma displeiaknasse).

3. Vajutage Start. Ahi alustab nüüd tööd.

---

**Enne kasutamist tuleks grilli eelsoojendada.**
**Grilli eelsoojendamiseks peaksite reguleerima grilli ülalkirjeldatud viisil 3 - 4 minutiks**

# Kombineeritud küpsetamine

See ahi annab teile võimaluse valida kolme seadistuse vahel küpsetamisel kombineeritud grilli ja mikrolaineahjuga.

1. Avage uks, asetage toit grillrestile.
2. Vajutage nupule Grill, kuni olete jõudnud soovitud mikrolaineahju/grilli kombinatsioonini.
3. Määrake soovitud aeg, keerates seade juhtnuppu.
4. Sulgege uks ja vajutage siis Start **(ahi alustab küpsetamist)**.

Ahju väljalülitamiseks küpsetamise ajal vajutage lihtsalt nupule Stopp/tühista.

**Märkus: Pärast kasutamist vajutage kindlastsi kaks korda nupule Stopp/tühista, mis tagab mikrolaineahju lähtestamise.**

---

**Näide: Küpsetamiseks grilli ja 450 W mikrolainevõimsusega 15 minuti vältel**

---

1. Avage uks.
2. Vajutage nupule Grill X 3.
3. Keerake seade juhtnuppu ( **' 15:00 '** peaks nüüd ilmuma displeiaknasse).
4. Sulgege uks ja vajutage siis Start. Ahi alustab nüüd tööd.

---

**Mikrolaineahju ja grilli kombineeritud kasutamise puhul ei ole vaja grilli ette soojendada.**

| Kombineeritud grilli seade | Vajutage nupule | Grilli võimsus | Mikrolainevõimsus |
|---|---|---|---|
| Kombi 1 | 2 korda | Täis | 600W |
| Kombi 2 | 3 korda | Täis | 450 W |
| Kombi 3 | 4 korda | Täis | 300 W |

# Automaatne sulatus

1. Avage uks, asetage toit pöördalusele.
2. Vajutage nupule 'Automaatsulatus', kuni jõuate soovitud programmini.
3. Pöörake seade juhtnuppu, kuni on saavutatud vajalik kogus.
4. Sulgege uks.
5. Vajutage Start (ahi alustab sulatamist.)

**MÄRKUS : Üksikasju vt allpooltoodud tabelists.**
Ahju väljalülitamiseks küpsetamise ajal vajutage lihtsalt nupule Stopp/tühista.

**MÄRKUS : Pärast kasutamist vajutage kindlastsi kaks korda nupule Stopp/tühista, mis tagab mikrolaineahju lähtestamise.**

**MÄRKUS :** **Automaatse sulatamise ajal valib ahi automaatselt vajaliku mikrolainevõimsuse ja sulatusaja. Ahi seiskub ja/või pärast poole sulatusaja möödumist kõlab helisignaal, et toitu saaks liigutada või keerata. Vajutage Start sulatuse jätkamiseks.**

**Automaatküpsetuse funktsioonide valikutabel:-**

| Automaatprogramm | Vajutage nupule | Portsjoni suurus | Märkusi |
|---|---|---|---|
| **Liha** | Üks kord | **200 - 2000 g** | **Ahi seiskub pärast poole sulatusaja möödumist, et toitu saaks liigutada või keerata. Vajutage Start sulatuse jätkamiseks.** |
| **Linnuliha** | Kaks korda | **200 - 2000 g** | **Ahi seiskub pärast poole sulatusaja möödumist, et toitu saaks liigutada või keerata. Vajutage Start sulatuse jätkamiseks.** |
| **Kala** | Kolm korda | **200 - 2000 g** | **Ahi seiskub pärast poole sulatusaja möödumist, et toitu saaks liigutada või keerata. Vajutage Start sulatuse jätkamiseks.** |
| **Leib / kook** | Neli korda | **125 - 1000 g** | |
| | | **125g jaoks** | **Keerake pärast 10 piiksu. 30 sek.** |
| | | **250 g jaoks** | **Keerake pärast 10 piiksu. 60 sek.** |
| | | **375 g jaoks** | **Keerake pärast 10 piiksu. 90 sek.** |
| | | **500 g jaoks** | **Keerake pärast 10 piiksu. 120 sek.** |
| | | **625 g** | **Keerake pärast 10 piiksu. 150 sek.** |
| | | **750 g** | **Keerake pärast 10 piiksu. 180 sek.** |
| | | **875 g** | **Keerake pärast 10 piiksu. 210 sek.** |
| | | **1000 g** | **Keerake pärast 10 piiksu. 240 sek.** |

**Märkus:** **Leiva / koogi sulatamise ajal seiskub ahi ainult siis, kui ukse avamisel kõlab 10 piiksu. Segage või keerake toitu, sulgege uks ja vajutage sulatamise jätkamiseks Start-nupule.**

---

**Näide: 500 g kala automaatsulatus.**

---

1. Avage uks.

2. Vajutage 3 korda automaatsulatusnupule.

3. Keerake seade juhtnuppu, kuni kdispleiaknasse ilmub 500.

4. Sulgege uks ja vajutage siis Start. Ahi alustab nüüd sulatamist.

---

**Üksikasju vt Automaatsulatuse funktsioonide programmi tabelist.**
Alternatiivina automaatsulatusele võib sulatada käsitsi, valides 180 W mikrolainevõimsust. Et kiirendada kõva toidu (üle 450 g) sulatamist, võib ahju käivitada 800 W (100%) võimsusel 1 - 3 minutiks, seejärel vähendada (180 W), kuni sulatamine on lõppenud.

# Automaatsoojendus

Seda ahju saab kasutada Jahutatud valmistoitude, värskete köögiviljade, kanatükkide ja külmutatud kuklite automaatseks soojendamiseks.

1. Avage uks, asetage toit pöördalusele.
2. Vajutage nupule 'Automaatsoojendus', kuni jõuate soovitud programmini.
3. Pöörake seade juhtnuppu, kuni on saavutatud vajalik kogus.
4. Sulgege uks.
5. Vajutage Start (Ahi alustab küpsetamist.)

**MÄRKUS: Üksikasju vt allpooltoodud tabelist.**
Ahju väljalülitamiseks küpsetamise ajal vajutage lihtsalt nupule Stopp/tühista.

**MÄRKUS: Pärast kasutamist vajutage kindlastsi kaks korda nupule Stopp/tühista, mis tagab mikrolaineahju lähtestamise.**

**MÄRKUS : AUTOMAATKÜPSETUSE ajal valib ahi automaatselt vajaliku mikrolainevõimsuse ja küpsetusaja.**

**Automaatküpsetuse funktsioonide valikutabel:-**

| Automaatprogramm | Vajutage nupule | Portsjoni suurus |
|---|---|---|
| **Jahutatud valmistoidud** | Üks kord | 300 - 350 g |
| | | 400 - 450 g |
| | | 500 - 550 g |
| **Värske köögivili** | Kaks korda | 200 - 250 g |
| | | 300 - 350 g |
| | | 400 - 450 g |
| | | 500 - 550 g |
| | | 600 - 650 g |
| | | 700 - 750 g |
| **Kanatükid** | Kolm korda | 200 - 300 g (1 tk) |
| | | 400 - 500 g (2 tk) |
| | | 600 - 700 g (3 tk) |
| | | 800 - 900 g (4 tk) |
| **Külmutatud kuklid** | Neli korda | 100 - 150 g (2 tk) |
| | | 200 - 250 g (4 tk) |
| | | 300 - 350 g (6 tk) |

**Näide: 500 g värske köögivilja automaatseks küpsetamiseks.**

1. Avage uks.
2. Vajutage Automaatsoojenduse nupule 2 korda.
3. Keerake seade juhtnuppu, kuni kdispleiaknasse ilmub 500 - 550.
4. Sulgege uks ja vajutage siis Start. Ahi alustab nüüd küpsetamist.

**Üksikasju vt Automaatküpsetuse funktsioonide programmi tabelist.**

# Graafikud

## Soovitusi grillimiseks

Igasugune toit tuleks asetada grillrestile, pannes selle alla mittemetallist anuma, et püüda kinni võimalikud toidujäägid ja minimeerida puhastamist. Keerake toit pärast poole küpsetusaja möödumist ümber.

| Toit | KOGUS (Kaal) | Küpsetamise aeg | Erimärkusi |
|---|---|---|---|
| Röstleib ja -sai | 2 viilu | 4 – 5 min | |
| Röstsai juustuga | 4 viilu | 6 – 7 min | 4 – 5 min. röstida. 2 min. kattega |

## Üldisi soovitusi mikrolaine ja grilliga toiduvalmistamiseks

| Toit | KOGUS (Kaal) | Võimsuse valikulüliti asend | Küpsetamise aeg | Erimärkusi |
|---|---|---|---|---|
| Peekon | 4 (100 g) | Kombi 3 | 7- 9 min. | |
| Rostbiif (ilma kondita)<br>Röstitud sealiha (aba) | 900 g<br>900 g | Ainult mikrolaine 600 W<br>Kombi 2 | 25 min.<br>5 - 6 min. | Määrige õliga. Maitsestage soola ja pipraga. Laste pärast küpsetamist seista 15 – 20 minutit. |
| Seakarbonaad | 2 - 3 (450 g) | Kombi 2 | 20 - 25 min. | Määrige õliga. Maitsestage soola, pipra ja paprikaga. |
| Kana, pikuti pooleks lõigatud<br>Koivad | 450 g<br>800 g | Kombi 1<br>Kombi 1 | 15 - 20 min.<br>25 - 30 min. | Määrige õliga. Maitsestage soola, pipra ja paprikaga. |
| Külmutatud Hamburger | 4 (200 g) | Kombi 2 | 12 - 15 min. | |
| Vorstikesed | Ainult 450 g | Kombi 1 | 10 - 15 min. | |
| Kalasteik | 2 (350 g) | Kombi 3 | 22 – 24 min. | Määrige õliga, maitsestage soola ja pipraga. |
| Külmutatud kartul, praekartul | 2 (150 g) | Kombi 2 | 16 – 18 min. | |

# Soovitusi käsitsi sulatamiseks

Mõnesid toite nagu leib ja puuvili saab edukalt käsitsi sulatada, kasutades seda võimsusseadet (180 W).

| TOIT | ETTEVALMISTAMINE | Sulatusaeg | SEISUAEG |
|---|---|---|---|
| **Leib** | | | |
| Väike leivapäts | Pange kohale mikrolaineahjukindel rest või köögipaber. Pöörake ümber, kui pool sulatusaega on möödas. | 8–10 min. | 10–15 min. |
| Viilutatud suur leivapäts | Pange kohale mikrolaineahjukindel rest või köögipaber. Pöörake ümber, kui pool sulatusaega on möödas. | 10–13 min. | 10 min |
| 2 viilu | Pange köögipaber kohale. | 45–60 sek. | 5 min. |
| 1 kukkel | Pange köögipaber kohale. | 45–60 sek. | 5 min. |
| 2 kuklit | Pange köögipaber kohale. | 1–11/2 min. | 5 min. |
| **Koogid ja pagaritooted** | | | |
| Tort 450 g | Võtke pakendist välja, pange plaadile. | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Kohupiimakook 450 g | Võtke pakendist välja, pange plaadile. | 9–11 min. | 15–30 min. |
| Pirukas (küpsetatud) 450 g | Võtke pakendist välja, pange plaadile. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| Pagaritooted 450 g | Võtke pakendist välja, pange plaadile. | 7– 9 min. | 15–30 min. |
| **Või** | | | |
| 250 g (1 pakk) | Kui pakitud fooliumi, eemaldage pakendist ja pange plaadile. | 3– 4 min. | 5–10 min. |
| **Puuvili** | | | |
| 225 g Pehmed marjad | Asetage õhukese kihina madalasse anumasse. | 5– 6 min. | 5–10 min. |
| 450 g Pehmed marjad | Asetage õhukese kihina madalasse anumasse. | 7– 8 min. | 5–10 min. |
| **Toit taldrikul** | | | |
| 400 g | Katke plaadiga või mitte-PVC-st liibuva kilega. Soojendamiseks, mikrolaine 100% (800 W) 3–4 minutit. | 7– 8 min | 5–10 min. |
| **Köögivili** | | | |
| | Köögivilja sulatamine enne küpsetamist ei ole vajalik. Kõiki köögivilju saab sulatada ja küpsetada 100% (800W) juures. | | |

## Näpunäiteid sulatamiseks

1. Kui te ei ole kindel, on parem sulatusaega alahinnata. Seistes jätkub toidu sulamine.
2. Eraldage toit nii kiiresti kui võimalik.
3. Keerake suuri objekte, nt praetükke, kui pool sulatusaega on möödunud.
4. Eemaldage sulanud toit võimalikult kiiresti.
5. Eemaldage või avage pakend enne sulatamist.
6. Asetage toit suuremasse anumasse kui see, milles toit külmutati, nii on kerge toitu liigutada.
7. Linnuliha sulatamist alustage rinnapool all ning keerake ümber, kui pool sulatamisajast on möödnunud. Õrnad piirkonnad nagu tiivaotsad, võib väikeste fooliumitükkidega kinni katta.

Seisuaeg on väga tähtis, eriti suure, kõva toidu puhul, mida ei saa segada, veendumaks et keskkoht on enne küpsetamist täielikult sulanud.

# Automaatsoojendusprogrammide tabel

| Automaatprogramm | Vajutage nupule | Seisuaeg | Soovitusi |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **Jahutatud valmistoit** | Üks kord | 3 minutit | Asetage toit keraamilisele taldrikule ja katke see mikrolaine liibuva kilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele toitudele (nt liha kastmega, köögivili ja lisandid nagu kartulid, riis või pasta). |
| | | | |
| **Värske köögivili** | Kaks korda | 3 minutit | Kaaluge köögivilja pärast pesemist, puhastamist ja ühesuurusteks tükkideks lõikamist. Pange köögivili kaanega klaaskaussi. Lisage 45 ml (3 söögilusikatäit) vett, kui valmistate 200- 450 g, lisage 60 ml (4 supilusikatäit) 500- 650 g valmistamiseks ning lisage 75 ml (5 supilusikatäit) 700- 750 g jaoks. Pärast valmimist segage. (Kui valmistate suuremaid koguseid, segage valmistamise käigus üks kord.) |
| | | | |
| **Kanatükid** | Kolm korda | 3 minutit | Määrige kanatükke õliga ja maitsestage pipra, soola ja paprikaga. Asetage need grillrestile nahk allapoole. Pöörake ümber, kui ahi annab helisignaali. |
| | | | |
| **Külmutatud kuklid** | Neli korda | 2 minutit | Asetage külmutatud kuklid tagurpidi grillrestil olevasse ringi. Pöörake ümber, kui ahi annab helisignaali. |
| | | | |

# Automaatsulaturprogrammide tabel

| Kategooria | Seisuaeg | Soovitusi |
|---|---|---|
| | | |
| **Liha** | 20 - 60 minutit | Katke servad alumiiniumkilega. Püörake liha ümber, kui ahi annab helisignaali. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, lihalõikude, karbonaadi ja hakkliha jaoks. |
| | | |
| **Linnuliha** | 20 - 60 minutit | Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumkilega kinni. Keerake liha ümber, kui ahi annab helisignaali. See programm sobib terve kana ning kanaportsjonite jaoks. |
| | | |
| **Kala** | 20 - 50 minutit | Katke kalasaba alumiiniumkilega kinni. Keerake kala ümber, kui ahi annab helisignaali. See programm sobib tervete kalade ja kalafileede jaoks. |
| | | |
| **Leib / kook** | 5 - 30 minutit | Asetage leib köögipaberile ja keerake ümber, kui ahi annab helisignaali. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja - kui võimalik - keerake ümber, kui ahi annab helisignaali. (Ahi töötab edasi ja seiskub, kui avate ukse.) See programm sobib igasugusele leivale, viilutatud ja tervetele, ning kuklitele ja batoonidele. Seadke kuklid ringikujuliselt. See programm sobib igasugustele pärmikookidele, biskviidile, kohupiimakoogile ja lehttaignale. See ei sobi väikestele/ koorikuga pagaritoodetele, puuvilja- ja kreemikookidele ega šokolaadikattega kookidele. |
| | | |

# Näpunäiteid mikrolaineahju kasutamiseks

- Hoidke ahi alati puhas – vältige toidu mahaloksumist ning ärge unustage puhastamast kaasist aluse alt ning ukse sisepinda.
- Mikrolaineahjus toitu valmistades kasutage eelistatavalt ümmargusi või ovaalseid kaanega vorme.
- Ärge kasutage metallist või metalliga kaunistatud vorme. Mõned plastmassid võivad sulada ja kooldauda kuuma toidu mõjul.
- Toiduvalmistamise ajal katke toit kinni. Kasutage klaasist kaant, taldrikut või rasvakindlat paberit.
- Küpsetisi, leiba jms võib sulatada vahetult leivakorvis või paberrätikul.
- Kui külmutatud toitu soojendatakse pakendis, tuleb pakend avada. Kasutada ei tohi metallist ega metallkaunistustega pakendeid, välja arvatud juhul, kui pakend on spetsiaalselt ette nähtud mikrolaineahjus kasutamiseks. Eemaldage metallklambrid ja traadist sidemed.
- Kergesti üleküpsevate osade nagu kanajalad kinnikatmiseks võib kasutada väikesi alumiiniumfooliumi tükke.
- Koorega või nahaga toiduained tuleb kahvliga läbi torgata, nt kartulid ja vorstid. Ärge keetke mikrolaineahjus mune, sest need võivad plahvatada.
- Pange suured, paksud tükid vormi serva lähedale ja püüdke lõigata toit ühtlase suurusega tükkideks. Asetage toit alati ahju keskele.
- Toit küpseb ühtlaselt, kui liigutate või keerate seda mitu korda.
- Määrake alati lühem küpsetusaeg kui retseptis osutatud, et vältida üleküpsemist. Mida suurem on toidu kogus, seda kauem kestab küpsetamine.
- Köögiviljade puhul kasutage vähe või üldse mitte vett.
- Kasutage vähem soola ja maitseaineid kui 'tavalise' toiduvalmistamise puhul.
- Maitsestage pärast küpsetamist.
- Laske pärast ahju väljalülitamist toidul mõni minut seista, et tagada täielik ja ühtlane küpsemine.
- Veenduge enne serveerimist alati, et toit on läbinisti tulikuum.
- Kasutage nõusid ja toitu ahjust võttes pajalappe või -kindaid.

# Mikrolaine näpunäiteid

- **Mee pehmendamine**
  Kui teil on purk mett, mis on kristalliseerunud, võtke kaas ära ja pange purk ahju, mikrolaine keskmisel võimsusel, 2 minutiks.

- **Šokolaadi sulatamine**
  Murdke 100 g šokolaadi tükkideks, pange ange kaussi ja soojendage kõrgel võimsusel 1-2 minutit ning segage korralikult.

- **Või pehmendamine või sulatamine**
  Sulatamiseks kulub paar sekundit kõrgel võimsusel.
  Pehmendamist on parem teha madalal võimsusel.

- **Leiva värskendamine või soojendamine**
  Kasutage keskmist võimsust mõne sekundi vältel.

- **Küüslaugu kerge koorimine**
  Soojendage 3 või 4 küüslauguküünt kõrgel võimsusel 15 sekundit. Vajutage üht otsa, kuni küüs välja 'hüppab'.

- **Puuviljamahl**
  Tsitruselised annavad rohkem mahla, kui neid on enne pressimist soojendatud kõrgel võimsusel 15 sekundit.

- **Pudru keetmine**
  Putru on kerge keeta serveerimisanumas, mis välistab vajaduse pesta kleepuvat potti. Järgige toidu tootja soovitusi.

# Hooldus ja puhastamine

Ahi peab alati puhas olema. Üle ääre loksunud toit või pritsmed tõmbavad ligi mikrolaineenergiat, mis põhjustab plekkide sissepõlemist. See võib vähendada ahju efektiivsust ja põhjustada ebameeldivat lõhna. Ärge püüdke ahju omavoliliselt muuta ega reguleerida või remontida. Remonttöid tohib teha ainult kvalifitseeritud tehnik.

**Enne puhastustöid veenduge, et ahi on elektrivõrgust lahutatud.**

**Hoiatus : Kui ahi ei ole puhas, võib see põhjustada pinna kahjustusi, mis võivad avaldada seadmele negatiivset mõju ja põhjustada ohtlikke olukordi.**

# Tarvikute (pöördaluse ja toe) puhastamine

Puhastage neid pehmetoimelise puhastusainega, olles need eelnevalt ahjuõõnest välja võtnud. Pöördaluse tuge tuleb käsitseda ettevaatlikult.
**ETTEVAATUST:** Ahju sisemus ja pöördalus lähevad väga tuliseks; ärge puudutage neid vahetult pärast kasutamist.

# Ahju sisemuse puhastamine

Hoidke ahju sisemus alati puhas. Pühkige mahaläinud toit ja pritsmed kohe ära. Ahju seintele, ukse tihendile ja ukse pinnale jäänud toidujäägid absorbeerivad mikrolaineenergiat, vähendavad ahju efektiivsust ja võivad rikkuda ahju sisemuse. Kasutage pehmetoimelist vedelat pesuainet, sooja vett ja pehmet, puhast lappi toidujääkide eemaldamiseks.

**ÄRGE KUNAGI KASUTAGE MIKROLAINEAHJUS ABRASIIVSEID PUHASTUSVAHENDEID, TÖÖSTUSLIKKE AHJUPUHASTEID EGA TERASVILLA PADJANDEID.**

Raskesti eemaldatavate toidujääkide pehmendamiseks keetke mikrolaineahjus 2-3 min. vältel tassitäis vett.

**ÄRGE KUNAGI KASUTAGE TOIDUJÄÄKIDE EEMALDAMISEKS AHJU PINNALT NUGA VÕI MUID INSTRUMENTE.**

Et eemaldada lõhnu ahju sisemusest, keetke ahjus 5 min. vältel tassitäit vett, millele onlisatud 2 supilusikatäit sidrunimahla.

Pöördaluse mootor on tihendatud. Sellest hoolimata olge ettevaatlik vältimaks vee pääsemist pöördaluse spindli alla, kui puhastate ahju põhja.

# Grilli puhastamine

Elemendile võivad sattuda rasva- või õliplekid, kui ahju kasutatakse. Oodake, kuni ahju õõnsus on jahtunud ja pühkige mahaläinud õli ära, enne kui kasutate ahju uuesti. Plekid grillil võivad põhjustada ebameeldivat lõhna ja suitsu.

# Ahju väliskülje puhastamine

Juhtpaneeli puhastades avage ahju uks. Nii hoiate ära ahju kogemata sisselülitamise. Ahju välispindu tuleb puhastada pehmetoimelise vedela pesuaine ning veega ja pühkida neid seejärel puhta veega, et eemaldada pesuaine jäägid. Kuivatage pehme lapiga.

Kasutada võib ka pihustipudelis aknapesuvahendeid või universaalseid köögi puhastusaineid. Ärge kunagi kasutage ahju puhastamiseks abrasiivseid puhastusaineid, küürimispadjandeid ega tugevatoimelisi kemikaale. Töötavate detailide kahjustamise vältimiseks vältige vee imbumis ventilatsiooniavadesse.

# Garantii/klienditeenindus

ELECTROLUX EESTI AS
Pretensioonide esitamise tingimused kodumasinatele
Kõikidele Electrolux Eesti AS poolt Eesti Vabariiki imporditud ja müüdud kodumasinatele saab esitada pretensioone 24 kuu jooksul käesolevas dokumendis toodud tingimustel ja korras. Aeg algab kodumasina üleandmisest tarbijale (edaspidi nimetatud ka "ostja"), kusjuures eeldatakse, et üleandmise ajaks on originaalmüügidokumendilt nähtuv ostukuupäev.
Käesolevad pretensiooni esitamise tingimused ei piira ega takista ostjat mingilgi viisil selliste Eesti Vabariigi seadustest tulenevate õiguste kasutamisel, milliste kasutamise välistamine või piiramine poolte kokkuleppega ei ole lubatud.
Pretensioon hõlmab tootes ilmnevate toote konstruktsiooni-, valmistamise-, ja toorainedefektide kõrvaldamist Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojas, tagamaks toote sihtotstarbelise kasutamise võimalikkuse. Pretensiooni alla ei kuulu toote kasutamise õpetamine, reguleerimine, hooldus, puhastus, kaubandusliku väljanägemise taastamine ega sellisete vigade kõrvaldamine, mida on põhjustanud kasutamisjuhiste väär käsitlus.
Pretensiooni saab esitada ainult nendele toodetele, mida on kasutatud sihtotstarbeliselt ja vastavalt toote kasutusjuhendile. Pretensiooni saab esitada üksnes tarbija koduses tarbimises kasutatavatele kodumasinatele toote garantiikaardi või originaal müügidokumendi esitamisel.
Toote osas, mida ostja soovib kasutada mittesihtotstarbeliselt või intensiivsemalt kui tootja poolt ette nähtud (sh. majandus-või kutsetegevuse raames omandatud toote osas), käesolevad tingimused ei kehti ning neile kohaldatakse ostja ja Electrolux Eesti AS müügiosakonna vahel sõlmitud lepingust tulenevaid tingimusi.
Majandus- ja kutsetegevuses tegutsevale ostja saab pretensiooni esitada müügilepingus toodud tingimustel alates arve-saatelehe väljastamisest.
Pretensiooni alla ei kuulu tootes või selle detailides ilmnenud puudused ja defektid (sh. purunemised), mis on tekkinud alljärgnevatel põhjustel:

- transpordikahjustustest, mis on tekkinud peale toote üleandmist ostjale;
- toote hoolimatust või mittesihipärasest hoidmisest või kasutamisest või ülekoormamisest;
- toote ebaõigest kasutamisest, hooldamisest, paigaldamisest või ühendamisest, sh. voolu või veevõrku ühendamisel, ning toote kasutamisel, hooldamisel, paigaldamisel või ühendamisel kasutusjuhendis esitatud instruktsioonide ja ohutusnõuete järgimata jätmisest;

- toote konstruktsioonide muutmisest, mis kahjustavad tootele tootja poolt antud omadusi;
- maaletoojast sõltumatutel põhjustel, sealhulgas pingemuutused vooluvõrgus, lühised (sh. putukatest põhjustatud), nõuetele mittevastavad pikendusjuhtmed, küttegaasi keemilise koostise muutumine, õnnetusjuhtumid, äike, vesi, tulekahju, vee kvaliteet, katlakivi ning muud välised mõjurid;
- toote kasutamisest lisavarustusega, mis ei ole ettenähtud ja ei sobi Tootega;
- kui toodet on remontinud selleks mittevolitatud isik;
- sisseehitataval tehnikal puudulikust ventilatsioonist mööbli sees;
- ostja süülisest tegevusest.

Samuti ei kuulu pretensiooni alla toote regulaarsest kasutamisest tulenevate detailide normaalne kulumine, nt. tolmukotid, harjad, lambid, kaitsmed, klaas-, portselan-, tekstiil- ja paberosad ning käsitsi liigutatavad plastmassosad (nupud, kangid) ega toote sihtotstarbelise kasutamise seisukohast ebaolulised vead (kriimustused jms.).
Vea ilmnemisel ülalmainitud aja jooksul kohustub tarbija sellest garantiiandjale teatama mõistliku aja jooksul veast teada saamisest arvates. Võimaluse korral kohustub tarbija viga ja selle oletatavaid tekkepõhjusi piisavalt täpselt kirjeldama. Lisaks eeltoodule kohustub ostja teatama toote mudeli, ostukuupäeva ja koha, toote numbri ja seeria numbri (nagu nähtub toote etiketilt) ning esitama originaalmüügidokumendi või garantiikaardi.
Kõik pretensioonid esitatakse otse Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojale.
Pretensioone lahendavad üksnes Electrolux Eesti AS poolt volitatud hooldustöökojad. Pretensiooni alla kuuluv viga parandatakse mõistliku aja jooksul sellest teada saamisest arvates.
Ostjal on õigus vea ilmnemisel nõuda toote remondi asemel asendamist või lepingust taganeda ja nõuda toote tagasivõtmist ja ostuhinna tagastamist üksnes juhul, kui tegemist on suure ulatusega veaga, mille puhul parandamine ei annaks soovitud tulemust või kui remonti ei teostata korduvalt nõuetekohaselt. Maaletoojal on õigus keelduda toote asendamisest ja tagastamisest, kui asendamine või tagastamine põhjustab maaletoojale võrreldes toote parandamisega ebamõistlikke kulusid või põhjendamatuid ebamugavusi.
Pretensiooni kõrvaldamine on ostjale tasuta eeldusel, et vigased varuosad ja sõlmed, mis vahetatakse uutega, kuuluvad garantiiandjale.
Õigustatud pretensiooni alla kuuluvate puuduste kõrvaldamiseks tarvilik suuregabariidiliste ja raskete Toodete transport hooldustöökotta või hooldaja sõit koha peale toimub maaletooja vahenditega ning on ostjale tasuta.
Õigustatud pretensiooni alla mittekuuluvate puuduste korral kannab Toodete transpordikulud hooldustöökotta või hooldaja sõidukulud koha peale ostja.

Kui käesolevate tingimuste tõlgendamisel tekib eriarvamusi ostja ja volitatud töökoja vahel, lahendab vaidluse Electrolux Eesti AS hoolduse spetsialist

Lugupidamisega Electrolux Eesti AS

Electrolux Eesti AS volitatud teenindajad:

Tallinn, Harjumaa E-LUX Hoolduse OÜ Mustamäe tee 24,10621 TALLINN Tel. 6650090 Fax 6650076

Abimees Grupp OÜ Vesse 4, 11415 TALLINN Kodumasinad Tel. 6006996 Fax 6006726

Kodumasinate Paigalduse OÜ Tuisu 18, 11314 TALLINN Paigaldus ja gaasiseadmed Tel. 6550779

OÜ GASPRE Õle 27, 10319 Tallinn Gaasiseadmed, remont ja müük Tel. 6711100

Lääne-Virumaa FIE JÜRI NIRGI Posti 13, 44310 RAKVERE Kodumasinad Tel. 032 40515, 051 75742

Ida-Virumaa OÜ SIPELGAS MAURINTE Tallinna mnt. 6a 19 , 20304NARVA Kodumasinad Tel. 035 60708, 056 486164

LIMESTRA PROFSERVIS OÜ 41532 JÕHVI Töökoda: Jaama 40 -16 Kodumasinad Tel. 033 55869 Mob. 056 24492

Virgas OÜ 30321 KOHTLA - JÄRVE Keskallee 25, Gaasiseadmed Tel. 033 48003, fax 033 50649

OÜ EDELWEIS - NORD 30621 KOHTLA - JÄRVE Lehe 8, Kodumasinad Tel. 033 41318, 055 18775

Läänemaa, Hiiumaa OÜ IVAR Ehte 5a, 90503 HAAPSALU Kodumasinad Tel. 047 35549, 050 54439

Pärnumaa SIMSON OÜ Laine 4, 80016 PÄRNU Kodumasinad Tel. 044 27231, 05245668

OÜ KENT & KO Riia mnt. 63, 80019 PÄRNU Kodumasinad Tel. 044 32552

Jõgevamaa FIE Kari Manninen Suur tn. 21, 48306 JÕGEVA Kodumasinad Tel. 077 22239

Viljandimaa AABERI Kodumasinad OÜ Vabaduse plats 4, 71020 VILJANDI Kodumasinad Tel./Fax 043 33802

Tartumaa, Põlvamaa OÜ ARWEST Aleksandri 6, 51004TARTU Kodumasinad Tel. 07 344299 Fax 07 344337

OÜ TAVATRONIC Tähe 82, 50107 TARTU Kodumasinad Tel. 07 349123 Fax 07 303957

Valgamaa LUMEHELVES OÜ Petseri 12a 14, 68204VALGA Tel/fax 076 64452

TECO KM OÜ Jalaka 1a, 90509 HAAPSALU Kodumasinad Tel. 047 56900

Võrumaa, Põlvamaa OÜ TARWE F.R. Kreutzwaldi 58a, 65610 VÕRU Kodumasinad Tel. 078 23181 Fax 078 22714

Saaremaa Toomas Teder FIE Pikk 1b, 93813 KURESSAARE Tel. 045 55978, 5087912

# Euroopa garantii

Electrolux tagab käesoleva seadme garantii kõigis selle juhendi lõpus toodud riikides seadme garantiis toodud või seadusega määratud perioodi jooksul. Kui Te kolite ühest nimetatud riigist teise nimetatud riiki, liigub koos Teiega järgnevatel tingimustel ka seadme garantii:-

- Seadme garantii algab ostukuupäeval, mis kantakse seadme müüja poolt vastavasse ostudokumentatsiooni.
- Seadme garantii kehtib sama kaua ja samadel tingimustel tööde ja osade kohta, kui kehtivad Teie uues elukohariigis sellisele mudelile või tootevalikule.
- Garantii kehtib ainult algsele ostjale ja seda ei saa üle kanda teistele kasutajatele.
- Seade paigaldatakse ja kasutatakse vastavalt Electroluxi poolt välja antud juhistele ja seda kasutatakse ainult kodus, nt ei kasutata kaubanduslikul eesmärgil.
- Seade paigaldatakse vastavuses kõigi uues elukohariigis kehtivate regulatsioonidega.

Käesoleva Euroopa garantii tingimused ei puuduta seadusest tulenevaid õiguseid.

# İÇİNDEKLİER

**Mikrodalga fırını kullanmadan önce……………………………………….3**

**Teknik Veriler………………………………………………………………….3**

**Emniyet Talimatları**……………………………………………………………..4
Mutfak kaplarının emniyeti…………………………………………………….4
Izgarada pişirme yaparken alınacak güvenlik önlemleri……………………..4
Mutfak Gereçlerinin Kullanıma uygunluğunun Denenmesi………………….5
Yiyeceklerin emniyeti…………………………………………………………….5
Fırın kapları ve aksesuarlar kılavuzu……………………………………...6
Ambalajın açılması………………………………………………………………6

**Mikrodalga fırınınızın çalıştırılması…………………………………………..7**

- Parçaların adı ve fonksiyonları………………………………………………..7
- Döner tablanın monte edilmesi………………………………………………..7
- Kontrol Paneli…………………………………………………………………..8
- Saati ayarlama…………………………………………………………..………9
- Çocuk emniyet kilidi……………………………………………………………9
- Fırını durdurmak……………………………………………………..…………9
- Beeper off konuma geçiş……………………………………………………10
- Hızlı çalıştırma…………………………………………………………………10
- Mikrodalga gücünü ayarlama kılavuzu……………………………………...10
- Mikrodalgada pişirme…………………………………………………………11
- Izgarada pişirme…………………………………………………………….11
- Kombine pişirme……………………………………………………………….12
- Otomatik buz çözme…………………………………………………………..13
- Otomatik yeniden ısıtma………………………………………………………14

**Tablolar………………………………………………………………………….15**

- Izgarada pişirme ile ilgili tavsiyeler…………………………………………15
- Mikrodalga ve ızgarada pişirme ile ilgili tavsiyeler………….……………..15
- Manuel buz çözme ile ilgili tavsiyeler………………………………………16
- Otomatik ısıtma programları ile ilgili tablo…………………………………17
- Otomatik buz çözme programları ile ilgili tablo…………………………….18

**Mikrodalga ile ilgili önemli hususlar…………………………………..…19**

**Bakım ve temizlik………………………………………………………………20**

- Aksesuarların temizlenmesi (Dönertabla ve destek)………………………20
- İç kısmın temizlenmesi………………………………………………………..20
- Izgaranın temizlenmesi……………………………………………………….20
- Dış kısmın temizlenmesi…………………………………………………..….20

**Cihazınızın kullanım ömrü 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.**

ELECTROLUX AŞ
Tarlabaşı Cd.No 35 Taksim / İSTANBUL
TEL : 0 212 293 10 20
FAX : 0 212 251 9144
ÜCRETSİZ TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI:
0 800 211 60 32

## Yeni mikrodalga fırınınızı satın aldığınız için sizi kutlarız

Bir Electrolux ürününü seçtiğiniz için size teşekkür ederiz. Yeni mikrodalga fırınınızı çok faydalı bulacağınıza ve size büyük faydası olacağına inanıyoruz. Tüm yeni mutfak aletlerinde olduğu gibi, tüm yeni fonksiyonları ve özellikleri öğrenmek zaman alacak ancak bu fırın sizin için gerekli olacaktır.

## Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce

Bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun. Yeni Elektrolux mikrodalga fırınınızdan en iyi biçimde yararlanabilmeniz için, aşağıdaki talimatlar hazırlanmıştır, bunları dikkatlice okuduğunuzdan emin olunuz.
Bu kullanım kılavuzunu sürekli bir başvuru kaynağı olarak saklamayı unutmayın. Cihazı bir başkasına verir ya da satarsanız, veya oturduğunuz evden taşınıp orada bırakırsanız, her zaman kullanım kılavuzunu fırın ile birlikte verilmesine veya yeni sahibinin kullanma talimatlarını öğrenmesine dikkat edin. Lütfen fırını kullanmadan önce kılavuzu baştan sona okuyun ve içindeki talimatlara uyun.

## Teknik veriler

| | | |
|---|---|---|
| Dış Ölçüler | Genişlik | 484 mm |
| | Derinlik | 376 mm |
| | Yükseklik | 275 mm |
| Fırın boşluğu | Genişlik | 323 mm |
| | Derinlik | 296 mm |
| | Yükseklik | 218 mm |
| Ağırlık | 13.5 kg | |
| Hacim | 20 Litre | |
| | | |
| Güç kaynağı | 230 V, 50 Hz | |
| Sigorta | 10 A | |
| Güç tüketimi | 2300 W | |
| | | |
| Güç çıkışı | 800 W | |
| Izgara | 1000 W | |

# Emniyet Talimatları

- Gömme emniyet kilit anahtarları, mikrodalga fırının kapı açık olduğunda çalışmasına engel olur.
- Kapının siviç tipi düğmelerini kurcalamayın ve fırın kapısı açıkken kullanmaya çalışmayın. Çünkü fırının kapısı açık olduğu takdirde, mikrodalga enerjisi dışarı yayılır.
- Besinden sıçrayan, dökülen parçaların, yada temizleyici artıklarının, fırın kapısının tam kapan masını sağlayan bölgeleri kirletmemesine özen gösterin. (Temizlik ve bakım bölümüne bakın.)
- Fırın hasarlı olduğu takdirde yetkili servis personeli tarafından onarılıncaya kadar mikrodalga fırın çalıştırılmamalıdır.
- Fırın kapısının düzgün olarak kapanması ve (1) kapı ( eğrilmiş ) (2) menteşeler ve kilitler (kırılmış veya emniyetsiz), (3) kapı sürgüleri ve sızdırmaz yüzeylerde hasar olmaması özellikle önemlidir.
- Hiçbir zaman, cihazı kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın.Deneyimsiz kişiler tarafından yapı lan tamirler yaralanmaya veya ciddi hasarlara sebep olabilir. Yetkili Servis ile temas kurunuz.
- Hiç bir zaman dış muhafazayı, fırın kapısını veya kontrol panosunu çıkarmayın. Aksi takdirde yüksek voltajla çarpılabilirsiniz.
- Fırının tesisatını veya montajını bu kılavuzdaki “tesisat talimatlarına” uygun olarak yapın
- Cihazı sadece bu kılavuzda belirtilen doğrultuda kullanın ve fırını metal eritici kimyasal maddelerle temas ettirmeyin. Bu tip fırınlar, sadece besinleri ısıtmak, pişirmek veya donmuş yiyeceklerin buzunu çözmek için tasarlanmıştır. Cihaz sınai, bilimsel yada ticari amaçla kullanılmak üzere tasarlanmamış olup, bu gibi kullanımlar halinde garanti süresi iptal edilecektir.
- Hiç bir zaman fırını boş olarak kullanmayın. Eğer besin veya su, mikrodalga enerjisini emmezse, magnetron zarar görebilir.
- Çocukların sadece, mikrodalga fırını emniyetle kullanmaları ve düzensiz kullanımın tehliklerini anlayabilmeleri için yeterli talimatlar verildiğinde başlarında bir yetişkin olmadan kullanmalarına izin veriniz.
- Cihazı uzun süre bina dışında tutmayın ve ıslak yerlerde kullanmayın.
- Mikrodalga fırını, bez veya gazeteleri kurutmayınız. Bunlar alev alabilir.
- Fırının iç kısmını saklama amacı ile kullanmayın. Kağıt ürünlerini, pişirme kaplarını veya fırının kullanılmadağı anlarda fırının iç kısmında yiyecekleri bırakmayın.

### Mutfak kaplarının emniyeti

- Mikrodalga fırında cam, cam seramik ve ısıya dayanıklı cam mutfak kapları kullanılmalıdır. Her ne kadar mikrodalga enerjisi cam ve seramik kapların çoğunu ısıtmasa da, bu kaplar içindeki sıcak besinin ısı iletimiyle ısınabilirler.Kapları fırından çıkarırken ellerinizin yanmasını engelleyecek koruma eldivenlerinin kullanılması tavsiye edilmektedir.

### Izgara ile pişirme yaparken alınacak güvenlik önlemleri

1. Klasik pişirme veya Izgara donanımını kullanırken fırın üzerine su sıçrarsa, kapak camını kırabilir.
2. Yiyecekleri fırına koyar ve çıkarırken, bir fırın eldiveni kullanın. Kaplar fırında çok ısınabilirler, dolayısıyla elinizi yakmamaya özen gösterin. Bu donanım kullanıldığında döner tabla ve metal ızgara saçağı çok ısındığından, elinizin yanmaması için gene bir fırın eldiveni takın.
3. Yiyecekleri fırına koyar ve çıkarırken, kapak camlarının iç ve dış bölümlerine metal bir şey değmemesine dikkat edin. Kapının içi ve fırın çok ısındığından, gerekli önlemleri alın.
4. Döner tablayı ve kapları, ısıtma ve pişirme işlemlerinden sonra soğuk suya sokmayın ve çabuk soğutmak için uğraşmayın.
5. Fırının üstüne herhangi bir şey bırakmayın. Fırının üstü çok ısındığından üzerine bırakılan eşyanıza zarar gelebilir.

Pişirme süresince kapının etrafından buhar çıkması veya kapının alt bölümünde su damlacıklarının oluşması çok doğaldır. Bu su damlacıkları fırının güvenliğini olumsuz olarak etkilemez. Kapının fırın boşluğuna tam bir yalıtma sağlamasından özellikle kaçınılmıştır.

- Döner tablayı elle çevirmek için zorlamayın. Böyle bir şey hasara yol açabilir.
- Mikrodalgayla ısıtma esnasında fırında bir ark oluşabilir.Bu durumlar genellikle metal mutfak kaplarının kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Sürekli ark fırınınıza zarar verebilir. Isıtma veya pişirme programını durdurun ve kullandığınız kapları kontrol ediniz..
- Fırının üstünde, arkasında, yanında ve altında yerleşik hava boşluklarının tıkanmamasına özen gösterilmelidir.

Cihazı hiç bir zaman ticari amaçla kullanmayın. Bu fırın sadece evde kullanıma yönelik olarak üretilmiştir.

## Mutfak Gereçlerinin Kullanıma Uygunluğunun Denenmesi

- Yarısına kadar su doldurulmuş mutfak kabını mikrodalga fırına koyun. Bir dakika süresince (**900W**) (%100) konumunda ısıtın. Eğer mutfak gereci sıcaksa onu kullanmamalısınız. Eğer biraz sıcaksa besinleri pişirmek için değil ama tekrar ısıtmak için kullanılabilir. Eğer tabak oda ısısında ise mutfak kabını mikrodalga fırında kullanabilirsiniz.
- Kağıt peçete, mumlu kağıt, kağıt havlular, tabaklar, fincanlar, mukavvalar, dondurucu sargıları ve kartonlar mikrodalgaya gayet uygun mutfak gereçleridir. Bu kapların enerjiyi emmesi ve dolayısıyla aşırı ısınma olasılığının bulunmaması için, mutlaka besinle dolu olmalarına dikkat edin.
- Çok sayıda plastik tabak, fincanlar, dondurucu kapları ve plastif sargılar da mikrodalga fırında kullanılabilir. Plastik kapları fırında kullanırken, imalatçının talimatlarına uyun. Yüksek oranda yağ ve şeker içeren yiyecekleri plastik kaplarda fırına koymayın. Çünkü bu tür yiyecekler çok ısınır ve bazı plastik kapları eritebilirler.
- Metal mutfak ve metal işlemeli mutfak kaplarının, mikrodalga fırında kullanılmaları için özel olarak tavsiye edilmedikçe kullanılmaması gerekir.
- Açılmaları sınırlı kapları, örneğin, şişeleri, mikrodalga fırında ısıtma girişiminde bulunmayın.
- Fırından yeni çıkmış kapların kapağını ya da tabakların üzerine örttüğünüz koruyucu kapağı kaldırırken çok dikkatli olun.Çünkü bu biçimde serbest kalan buhar yanıklara neden olabilir.

**UYARI :Fırını çalışır durumda bırakıp gitmeyin. Plastik, kağıt veya diğer yanıcı kaplarda besin ısıtır veya pişirirken durumu zaman zaman gözlemleyin. Eğer duman çıkarsa, fırının kapağını kapalı tutun ve duman kesilinceye kadar elektrik bağlantını kesin.**

## Yiyeceklerin Emniyeti

- Teneke kutu içinde yiyeceği mikrodalga fırında ısıtmayın. Yiyeceği daima uygun bir kaba taşıyın
- Mikrodalga fırında derin yağ kızartma yapmayın. Çünkü yağın sıcaklığı denetlenemez, tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
- Mikrodalga fırında patlamış mısır hazırlanabilir ama yalnızca özel ambalajlarda veya bu amaç için özel olarak tasarlanmış mutfak gereçleri içinde hazırlanabilir. Bu pişirme işlemi başında beklemeden asla yapılmamalıdır.
- Buhar oluşumunu ve yanmayı önlemek için gözenekleri olmayan yiyeceklerin derilerini veya zarlarını kesin. Elma, patates, tavuk ciğerleri ve yumurta sarısı kabuklarının sıyrılması gereken yiyeceklere örnektir.

**UYARI:** Mikrodalga fırında, sıvıları ısıtırken, örneğin, çorba, soslar ve içecekler, sıvı hiç kaynamadan birdenbire kaynama noktasının üzerinde bir ısıya yükselebilir. Böyle bir durum ani bir kaynamaya neden olabilir. Bu ihtimale karşı aşağıdaki önlemler alınmalıdır.

1. Kenarları düz olan ve dar ağızlı kaplar kullanmayın.
2. Besinleri aşırı ısıtmayın.
3. Fırına kabı koymadan önce içindeki sıvıyı karıştırın ve normal ısıtma süresinin yarısında karıştırma işlemini tekrarlayın.
4. Isıtma süresi sona erdiğinde, kabı fırının içinde kısa bir süre bırakın ve sıvıyı bir kez daha karıştırdıktan sonra kabı dikkatlice fırından çıkarın.

- Sağlam yumurta ve sızdırmaz kaplar gibi bazı ürünler, örneğin, kapalı cam kavanozlar, patlayabilir ve bu fırında ısıtılmamalıdır. Nadiren, sıcak suya kırılıp pişirilmiş yumurtalar pişirme esnasında patlayabilir. Daima yumurta sarısının zarını delin ve kaptan çıkarmadan önce bir dakika bekleme süresine izin verin.

**NOT :**

- Döner tablayı elle çevirmek için zorlamayın. Böyle bir şey hasara yol açabilir.
- Mikrodalgayla ısıtma esnasında fırında bir ark oluşmasına neden olabilir. Böyle durumlar genellikle metal mutfak kaplarının kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Sürekli ark fırınınıza zarar verebilir. Isıtma veya pişirme programını durdurun ve kullandığınız kapları kontrol edin.
- Fırının üstünde, arkasında, yanında ve altında yerleşik hava boşluklarının tıkanmamasına özen gösterilmelidir.

**Fırını hiç bir zaman ticari amaçla kullanmayın**
**Bu fırın sadece evde kullanıma yönelik olarak üretilmiştir.**
**Bu kullanım kılavuzunu saklayınız.**

## Fırın Kapları ve Aksesuarlar Kılavuzu

Fırın kapları ve malzemeleri mikrodalga fırında pişirme amacı ile kullanılabilirler.Güvenliğiniz, fırın ve kaplarınızın hasar görmesini önlemek için her bir pişirme metodu için uygun kapları ve malzemeleri seçiniz. Aşağıdaki liste, genel bir kılavuzdur.

| Malzeme | Kaplar | Pişirme Konumu | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Mikrodalga Pişirme | Izgarada pişirme | Kombine pişirme |
| Seramik ve Cam | seramik eşya | EVET | EVET | EVET |
| | Isıya dayanıklı cam eşya | EVET*1 | EVET | EVET*1 |
| | Metal işlemeli cam eşya | HAYIR | HAYIR | HAYIR |
| | İletken kristal cam | HAYIR | HAYIR | HAYIR |
| Çin Porseleni | Metal işlemesiz | EVET | EVET | HAYIR |
| Çanak çömlek*2 | | EVET | EVET | EVET |
| Plastik | Mikrodalga fırın ısı geçirmez kılıf | EVET | HAYIR | HAYIR |
| | Plastik sargı | EVET | | |
| Metal | Metal pişirme tavası | HAYIR | EVET | HAYIR |
| | Aluminyum folyo*3 | EVET | EVET | EVET |
| Kağıt | Fincanlar tabaklar, havlular | EVET | HAYIR | HAYIR |
| | Mumlu kağıtlar | EVET | HAYIR | HAYIR |
| Ağaç tahta | | HAYIR | HAYIR | HAYIR |
| Aksesuarlar | Izgara kılavuzu | HAYIR | EVET | EVET |
| | Dönertabla | EVET | EVET | EVET |
| | Dönertabla desteği | EVET | EVET | EVET |

EVET : Kullanılacak kap ve aksesuarlar HAYIR: Kullanılmayacak kap ve aksesuarlar

*1 Yalnızca metal kenar mevcut değilse

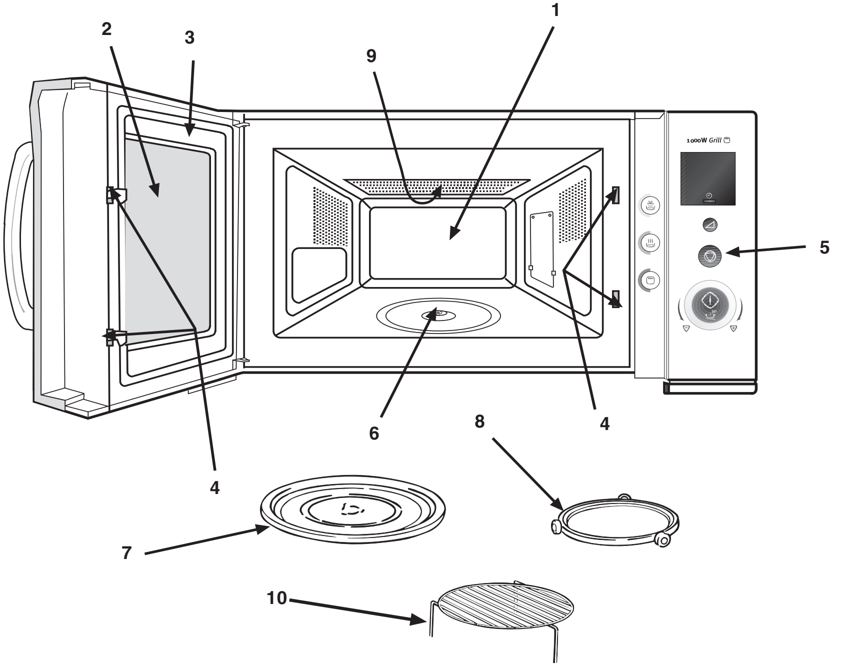
*2 Yalnızca metal içeren cam mevcut değilse

*3 NOT : Koruma amaçları için yalnızca alüminyum folyo kullanın, aşırı kullanın ark oluşumuna sebep olur.

### Ambalajın açılması

Not : Fırının ambalajını açtığınızda, Ürünün hasarsız olduğunu kontrol edin. Hasar veya eksik parçalar derhal Yetkili Satıcıya bildirilecektir. Fırın, fırının parçaları veya aksesuarları koruyucu bir folyo ile sarılabilir. Küçük çocukların ambalaj malzemesi ile oynaması tehlikeli olabileceğinde malzemeyi ortada bırakmayınız.

## Cihazın Özellikleri



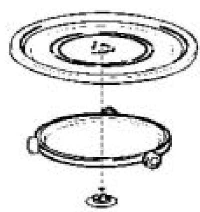

## Mikrodalga fırın

1. Besinlerin pişirildiği bölüm, fırını kullandıktan sonra bölmeyi temizleyin ve siliniz.
2. Fırının içini gösteren pencere. Mikrodalga fırın çalışırken besinin durumu gözlemlenebilir.
3. Fırın kapağı. Pişirme işlemi esnasında kapı daima sıkıca kapalı olmalıdır.
4. Kapı mandalı ve kapının iyice kapanmasını sağlayan kilit yuva sistemi
5. Kontrol Paneli
6. Dönertabla için motor aksı
7. Dönertabla
8. Dönertabla desteği
9. Izgara elemanı
10. Genellikle pişirme / kızartma / ızgarada pişirme için kullanılan ızgara rayı

## Dönertablanın Monte edilmesi

1. Dönermasa desteğini fırın boşluğunun altına yerleştirin.
2. Dönertablayı şekilde gösterildiği gibi döner-tabla desteğinin üstüne yerleştirin. Dönertabla göbeğinin dönertabla şaftına emniyetli şekilde kilitlendiğinden emin olunuz. **Asla dönertablayı ters yönde yerleştirmeyiniz.**

- Hem döner tabla hem de döner tabla desteği daima pişirme esnasında kullanılmalıdır.
- Tüm yiyecekler ve yiyecek kapları pişirme için bu döner tablanın üzerine yerleştirilmelidir.
- Dönertabla, çalışma esnasında saat dönüş yönünde veya aksi yönde de dönebilir

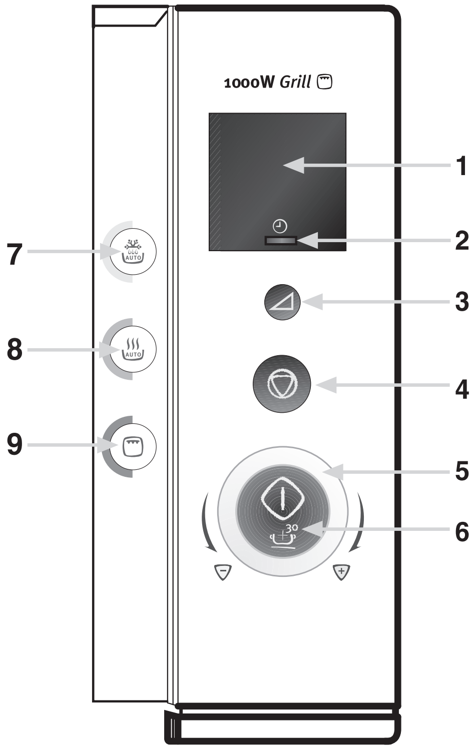


Dönertabla

Destek Parçası

Aks

## Kontrol Paneli




1 **Gösterge Ekranı** : günün saatini, güç seviyesini ve pişirme süresini gösterir.

2 **Saat**
Günün saatini ayarlamak için

3 **Güç** : Arzu edilen mikrodalga güç seviyesini ayarlamak için

4 **Stop / Clear (Silme)** : bir programı geçici durdurma veya iptal etmek için

5 **Kontrol düğmesi** : Arzu edilen pişirme sürelerini ayarlamak için

6 **Quick start (Hızla çalıştırma) :** Mikro dalganın çalışmasını başlatmak için

7 **Auto (Otomatik ) buz çözme** : Arzu edilen buz çözme modunu ayarlamak için kullanılır.

8 **Otomatik tekrar ısıtma** : Arzu edilen tekrar ısıtma modunu ayarlamak için kullanılır

9 **Izgara** : arzu edilen ızgara veya kombine ızgara / mikrodalga modunu ayarlamada kullanılır.

## Saatin Ayarlanması

Cihazı prize ilk taktığınızda veya bir kesinti sonrasında elektrik tekrar geldiğinde ekran yanıp sönmeye başlar; ekranda “_ _ _ _” görüntülenir.

**Örnek: Saati 4:30 olarak ayarlanması**

1. Saat butonuna basın.

2. Ayar kontrol düğmesini kullanarak saati “4:00” e getirin.

3. Saat butonuna basın.

4. Ayar kontrol düğmesiyle “4:30” u ayarlayın.

5. Saat butonuna tekrar basın (Saat artık ayarlanmıştır).

**NOT:** Konum ayarına başladıktan sonra da saati görüntülemek mümkündür. Bunun için saat butonuna basmak yeterlidir (Saat 2 saniyeliğine görüntülenecektir).

## Çocuk Emniyet Kilidi

Bu fırında, fırının bir çocuk tarafından kazara çalıştırılmasını engelleyecek emniyet donanımı bulunmaktadır. Kilit ayarlandıktan sonra, çocuk kilidi özelliği devreden çıkarılana dek fırının kontrol panelinin hiçbir bölümü çalışmayacaktır.

**Ayarlamak için:**

1. **“Stop/Clear”** ve **“Clock”** butonlarına aynı anda basınız. Ekranda “L” harfi belirecektir.

Çocuk kilidini devreden çıkarmak istediğinizde de **“Stop/Clear”** ve **“Clock”** butonlarına aynı anda basınız.

## Fırını Durdurmak

Fırın kullanımda iken durdurmanın iki yolu vardır:

1. “Stop/Clear” butonuna basınız.

   - Fırını tekrar çalıştırmak için “Start” butonuna basabilir,
   - Programı tekrar kurmak için “Stop/Clear”e tekrar basabilirsiniz.

2. Kapağı açın.

   - Fırını tekrar çalıştırmak için kapağı kapatıp “Start” butonuna basın.
   - Programı tekrar kurmak için “Stop/Clear”e tekrar basabilirsiniz.

## Sesli Sinyali Kapatmak

Bu fırının, ikaz sinyalini kapatmanıza müsaade eden özelliği bulunmaktadır. Bu özelliği ayarladığınızda butonlara bastığınızda çıkan sesler ile program bittiğindeki uyarı sinyali devre dışı kalacaktır.

**Ayarlamak için:**

1. **“Stop/Clear”** ve **“Start”** butonuna aynı anda basınız. Ekranda **“OFF”** yazısı belirecektir.

İptal etmek için **“Stop/Clear”** ve **“Start”** butonuna aynı anda basınız.

## Hızlı Başlama

**“Start”** butonuna bastığınızda mikrodalga fırınınız 30 sn tam güçte (900W) çalışır.
**“Start”** butonuna her basışınızda pişirme süresini 30 sn arttırmış olursunuz.

## Mikrodalga Güç Ayar Kılavuzu

| Güç Ayarı | Önerilen Kullanım |
|---|---|
| **100W** | **Sıcak Tutma:** Yiyecekleri sıcak tutar. |
| **180W** | Donmuş yiyeceklerin buzunu çözer. |
| **300W** | **Yavaşça Kaynatma:** Güveçte yapılan bazı kızartma, güveç ve yahnileri tamamlayıcı pişirme.<br>Fırında muhallebi veya peynirli kek |
| **450W** | **Orta:** Güveç ve Yahnilerin hızlı defrost(buz çözme) işlemlerinde<br>Fırında muhallebi ve süngerimsi pudingler |
| **600W** | Tekrar Isıtma: Güveç ve yahnilerin tekrar ısıtılmasında<br>Pişmiş yiyeceklerin ısıtılmasında<br>Kırmızı ve beyaz et kavurmada |
| **900W** | **Maksimum Güç:** Sıvıların kaynatılmasında veya tekrar ısıtılmasında. Sebze yemekleri yapmada. Kızartma tabağının ön ısıtılmasında. |

## Mikrodalga ile Pişirme

1. Kapağı açın, yemeğinizi döner tabla üzerine koyun. Kapağı kapatın.

2. İstenilen güç seviyesine gelene dek "Power" tuşuna basın.

3. Ayar düğmesini çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.

4. Start'a basın **(Fırın pişirmeye başlayacaktır).**

Fırın çalışırken kapatmak isterseniz, yapmanız gereken "Stop/Clear" butonuna basmaktır.

**Not: Kullanımdan sonra "Stop/Clear" butonuna iki kez basın zira bu sayede mikrodalgayı yeniden kurduğunuz kesinleşecektir.**

**Örnek: 450 W güçte 15 dakika pişirme**

1. Güç butonuna üç kez basın ( Gösterge ekranında "**450"** görüntülenmelidir)

2. Ayar düğmesini çevirin.
(Gösterge ekranında **"15:00"** görüntülenmelidir)

3. Start'a basın. Fırın artık pişirmeye başlayacaktır.

## Izgara ile Pişirme

1. Kapağı açın, yemeği Izgara rafına yerleştirin. Kapağı kapatın.

2. Izgara butonuna bir kez basın.

3. Ayar düğmesini kullanarak istediğiniz süreyi ayarlayın.

4. Start'a basın (Fırın pişirmeye başlayacaktır).

Fırın çalışırken kapatmak isterseniz, yapmanız gereken "Stop/Clear" butonuna basmaktır.

**Not:** Kullanımdan sonra "Stop/Clear" butonuna iki kez basın zira bu sayede mikrodalgayı yeniden kurduğunuz kesinleşecektir.

**Örnek: Izgara ile 15 dakika pişirme**

1. Izgara butonuna (X1) basın.

2. Ayar düğmesini çevirin (Gösterge ekranında **"15:00"** görüntülenmelidir).

3. Start'a basın. Fırın artık pişirmeye başlayacaktır.

**Kullanmadan önce ızgarada ön ısıtma yapmalısınız.**
**Izgarada ön ısıtma yapmak için yukarıda anlatıldığı gibi 3–4 dk.lık bir program çalıştırın.**

## Kombine Pişirme

Bu fırın size hem mikrodalgayı hem de ızgarayı kullanarak kombine bir pişirme yapmanız için üç program sunmaktadır.

1. Kapağı açın, yemeği ızgara rafına yerleştirin.

2. Izgara butonuna, istenilen Mikrodalga ve ızgara kombine programı gelene dek, basın.

3. Ayar düğmesini kullanarak istediğiniz süreyi ayarlayın.

4. Kapağı kapatıp Start'a basın **(Fırın pişirmeye başlayacaktır).**

Fırın çalışırken kapatmak isterseniz, yapmanız gereken "Stop/Clear" butonuna basmaktır.

**Not: Kullanımdan sonra "Stop/Clear" butonuna iki kez basın zira bu sayede mikrodalgayı yeniden kurduğunuz kesinleşecektir.**

**Örnek: Izgara ve 450W gücünde mikrodalga ile 15 dakika pişirme**

1. Kapağı açın.

2. Izgara butonu X3'e basın.

3. Ayar düğmesini çevirin (Gösterge ekranında "15:00" görüntülenmelidir).

4. Kapağı kapatıp Start'a basın (Fırın pişirmeye başlayacaktır).

Izgara ve mikrodalga ile kombine pişirme yaparken ızgarada ön ısıtma yapmanıza gerek yoktur.

| Kombine Izgara Ayarı | Butona Basma | Izgara Gücü | Mikrodalga Gücü |
|---|---|---|---|
| Combi 1 | 2 kez | Tam | 600W |
| Combi 2 | 3 kez | Tam | 450W |
| Combi 3 | 4 kez | Tam | 300W |

## Otomatik Defrost

Manuel defrost için 180W'lık mikrodalga gücünü kullanın. 450 g üzerindeki yoğun besinlerin defrost işlemini hızlandırmak için fırın 1 – 3 dakikalığına 900W (100%) gücünde ardından da defrost işlemi tamamlanana dek 180W gücünde çalıştırılabilir.

1. Kapağı açın, yemeğinizi döner tabla üzerine koyun.

2. İstenilen programa gelene dek "Auto Defrost" tuşuna basın.

3. Ayar düğmesini, gerekli miktara gelene dek çevirin.

4. Kapağı kapatın.

5. Start'a basın (Fırın defrost işlemine başlayacaktır).

**NOT : Detaylar için aşağıdaki tabloya bakınız.**
Fırın çalışırken kapatmak isterseniz, yapmanız gereken "Stop/Clear" butonuna basmaktır.

**Not:** Kullanımdan sonra "Stop/Clear" butonuna iki kez basın zira bu sayede mikrodalgayı yeniden kurduğunuz kesinleşecektir.

**NOT: Otomatik Defrostta iken fırın gerekli mikrodalga gücünü ve süreyi kendisi otomatik olarak belirleyecektir.**

**Otomatik Pişirme Fonksiyonları için Seçim Tablosu**

| Otomatik Program | Butona Basma | Porsiyon |
|---|---|---|
| Kırmızı Et | Bir kez | 200 – 2000 g |
| Beyaz Et | İki kez | 200 – 2000 g |
| Balık | Üç Kez | 200 – 2000 g |
| Ekmek / Kek | Dört Kez | 125 – 1000 g |

**Örnek: 500g'lık Balığın otomatik defrost işlemi.**

1. Kapağı açın.

2. Otomatik defrost tuşuna üç kez basın.

3. Gösterge ekranında 500 belirene dek ayar düğmesini çevirin.

4. Kapağı kapatıp Start'a basın.Fırın defrost işlemine başlayacaktır.

**Daha detaylı bilgi için Otomatik Defrost Tablosuna bakınız.**

## Otomatik Tekrar Isıtma

Bu fırın Donmuş Hazır Yiyeceklerin, Taze sebzelerin, parça beyaz et ve donmuş unlu mamullerin otomatik olarak tekrar ısıtılmasında kullanılabilir.

1. Kapağı açın, yemeğinizi döner tabla üzerine koyun.
2. İstenilen programa gelene dek “Auto Reheat” tuşuna basın.
3. Ayar düğmesini, gerekli miktara gelene dek çevirin.
4. Kapağı kapatın.
5. Start’a basın (Fırın pişirme işlemine başlayacaktır).

**NOT : Detaylar için aşağıdaki tabloya bakınız.**
Fırın çalışırken kapatmak isterseniz, yapmanız gereken “Stop/Clear” butonuna basmaktır.

**Not: Kullanımdan sonra “Stop/Clear” butonuna iki kez basın zira bu sayede mikrodalgayı yeniden kurduğunuz kesinleşecektir.**

**NOT: Otomatik Pişirmede iken fırın gerekli mikrodalga gücünü ve süreyi kendisi otomatik olarak belirleyecektir.**

**Otomatik Pişirme Fonksiyonları için Seçim Tablosu**

| **Otomatik Program** | **Butona Basma** | **Porsiyon** |
|---|---|---|
| **Donmuş Hazır Yiyecekler** | Bir kez | 300 – 350 g |
| | | 400 – 450 g |
| | | 500 – 550 g |
| **Taze Sebzeler** | İki kez | 300 – 350 g |
| | | 400 – 450 g |
| | | 500 – 550 g |
| | | 600 – 650 g |
| | | 700 – 750 g |
| **Beyaz Et** | Üç kez | 200 – 300 g (1 parça) |
| | | 400 – 500 g (2 parça) |
| | | 600 – 700 g (3 parça) |
| | | 800 – 900 g (4 parça) |
| | | 700 – 750 g |
| **Donmuş Unlu Mamul** | Dört Kez | 100 – 150 g (2 parça) |
| | | 200 – 250 g (4 parça) |
| | | 300 – 350 g (6 parça) |

**Örnek: 500g’lık taze sebzenin otomatik pişirme işlemi**

1. Kapağı açın.
2. Otomatik tekrar ısıtma butonuna iki kez basın.
3. Gösterge ekranında 500 - 550 belirene dek ayar düğmesini çevirin.
4. Kapağı kapatıp Start’a basın. Fırın pişirme işlemine başlayacaktır.

**Daha detaylı bilgi için Otomatik Pişirme Programı Tablosuna bakınız.**

## Tablolar

**Izgara ile Pişirme Tavsiyeleri**
Fırının olabildiğince temiz kalabilmesi için, bütün yiyecekler Üst rafa yerleştirildikten sonra altlarına taşan yiyecekleri ve yemek sularını tutmak maksadıyla metal olmayan bir tabak yerleştirilmelidir. Pişme süresinin ortasında bütün yiyecekleri ters düz ediniz.

| Besin | Miktar (Ağırlık) | Pişme Süresi | Özel Notlar |
|---|---|---|---|
| Tost | 2 Dilim | 4 – 5 dk | |
| Üzeri peynirli tost | 4 Dilim | 6 – 7 dk | Tost için en az 4 – 5 dk ve üzerindeki için de 2dk. |

## Mikrodalga ve Izgara ile pişirme hakkında genel tavsiyeler

Biftek ve domuz eti kızartmak için döner tabla üzerindeki alçak rafı tercih edin ve ince kısımları ve uçları kaplayın. Taşan yiyecekleri ve yemek sularını tutmak maksadıyla metal olmayan bir tabak yerleştirilmelidir. Yemek pişerken uygun zamanlarda yiyecekleri ters düz ediniz.

| Besin | Miktar (Ağırlık) | Güç Kademe Konumu | Pişme Süresi | Özel Notlar |
|---|---|---|---|---|
| Pastırma | 4 (l00 g) | Mikrodalga 600W + Izgara | 7- 9 dk | |
| Biftek Kızartma (Kemikli) | 900 g | Sadece Mikrodalga 600W | 25 dk | Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ile çeşnilendirin. Piştikten sonra15 – 20 dakika bekleyiniz. |
| Domuz Eti Kızartma (Bel) | 900 g | Sadece Mikrodalga 600W | 5 - 6 dk | |
| Domuz Kıyma | 2- 3 (450 g) | Mikrodalga 600W + Izgara | 20-25 dk | Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ve kekik ile çeşnilendirin. |
| Tavuk Parçalanmış | 450 g | Mikrodalga 600W + Izgara | 15 – 20dk | Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ve kekik ile çeşnilendirin. |
| But | 800 g | Mikrodalga 600W + Izgara | 25 – 30dk | |
| Donmuş Hamburger | 4 (200 g) | Mikrodalga 600W + Izgara | 12 -15 dk | |
| Sosis | 450 g (Sade) | Mikrodalga 600W + Izgara | 10 -15 dk | |
| Balık Fleto | 2 (350 g) | Mikrodalga 600W + Izgara | 22 - 24 dk | Fırça ile yağlayınız. Tuz ve biber ile çeşnilendirin. |
| Donmuş Patates – Etli Yemek | 2 (150 g) | Mikrodalga 600W + Izgara | 16 - 18 dk | |

## Manuel defrost tavsiyeleri

Bu ayar değeri (180 W) kullanılarak ekmek ve meyve gibi bazı besinlerin buzlarını çözme işlemi başarılı bir şekilde yerine getirilebilir.

| Besin | Hazırlık | Defrost Süresi | Bekleme Süresi |
|---|---|---|---|
| **Ekmek** | | | |
| Ufak Dilim | Mikrodalgaya dayanıklı bir tepsi veya mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. Defrost süresinin yarısında ters – düz edin. | 8 – 10 dk | 10 -15 dk |
| Büyük dilim | Mikrodalgaya dayanıklı bir tepsi veya mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. Defrost süresinin yarısında ters – düz edin. | 10 – 13 dk | 10 dk |
| İki Dilim | Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. | 45 – 60 sn | 5 dk |
| 1 bütün ekmek | Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. | 45 – 60 sn | 5 dk |
| 2 bütün ekmek | Mutfak kağıdı üzerine yerleştirin. | 1 – 1 ½ dk | 5 dk |
| **Kek ve Pastalar** | | | |
| Pasta 450g | Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun. | 9 - 11 dk | 15 – 30 dk |
| Peynirli Kek 450g | Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun. | 9 - 11 dk | 15 – 30 dk |
| Pay (Pişmiş) 450g | Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun. | 7 – 9 dk | 15 – 30 dk |
| Pasta 450g | Ambalajından çıkarıp, tabağa koyun. | 7 – 9 dk | 15 – 30 dk |
| **Tereyağı** | | | |
| 250 g (1 paket) | Eğer folyosu var ise çıkarıp tabağa koyun. | 3 – 4 dk | 5 – 10 dk |
| **Meyve** | | | |
| **225g**Yumuşak küçük meyveler | Yayvan bir tabağa tek kat olarak dizin. | 5 – 6 dk | 5 – 10 dk |
| **450g** Yumuşak küçük meyveler | Yayvan bir tabağa tek kat olarak dizin. | 7 – 8 dk | 5 – 10 dk |
| **Tabakta Yemek** | | | |
| 400g | Tabak veya PVC streç film ile kapayın. Tekrar ısıtmak için mikrodalgayı 100% (900W) güçte 3 – 4 dakika çalıştırın. | 7 – 8 dk | 5 – 10 dk |
| **Sebzeler** | Pişirme öncesi sebzelerin defrost edilmesi gerekli değildir. Bütün sebzeler 100% (900W) güç ile buzları çözülebilir ve pişirilebilirler. | | |

**Defrost Tavsiyeleri:**

1. Defrost süresi hakkında emin değilseniz az süre seçmeye dikkat ediniz. Bekleme süresinde de besinin buzu çözülmeye devam edecektir.
2. Besini mümkün olduğunca çabuk ayırın.
3. Büyük parçalıları ör. bütün et, defrost süresinin ortasında ters – düz edin.
4. Eriyen yiyecekleri derhal çıkarın.
5. Defrost öncesinde besinlerin ambalajlarını açın veya çıkarın.
6. Besinleri kolay karıştırabilmek için içinde buzunu çözdüğünüz kaptan daha büyüğüne alın.
7. Tavukta buz çözmeye göğüs tarafı alta gelecek şekilde başlayıp programın ortasında veya arada ters–düz edin. Kanat uçları gibi ince bölgeleri ufak, düz folyo parçaları ile kaplaya-bilirsiniz.

Pişirme öncesinde özellikle karıştırılması mümkün olmayan büyük, yoğun besinlerin içlerinin de eridiğinden emin olmak için bekleme süresi çok önemlidir.

## Otomatik Yeniden Isıtma Tablosu

| Otomatik Program | Butona Basma | Bekleme Süresi | Tavsiyeler |
|---|---|---|---|
| **Donmuş hazır yemekler** | **Bir kez** | **3 dk** | Yemeği porselen tabağa koyup üzerini streç film ile kaplayın. Bu program 3 tür malzemeden mamul yemekler için uygundur (ör. soslu et, sebzeler ve yan yemekler; patates, pirinç, pasta). |
| **Taze sebzeler** | **İki kez** | **3 dk** | Sebzeleri yıkayıp, temizleyip, eş büyüklükte doğradıktan sonra tartın. Kulplu cam kaseye doldurun. Pişirirken 200- 450 g için 45 ml (3 yemek kaşığı), 500- 650 g için 60 ml (4 yemek kaşığı), 700-750 g için 75 ml (5 yemek kaşığı) su ekleyin. Pişirdikten sonra karıştırın. (Daha büyük miktarları pişirirken program esnasında da bir kez karıştırın). |
| **Parça beyaz et** | **Üç kez** | **3 dk** | Parça beyaz etleri fırça ile yağlayıp biber, tuz ve kekik ile çeşnilendiriniz. Deri kısımları alta gelecek şekilde üst rafa diziniz. Fırın biplediğinde ters – düz ediniz. |
| **Donmuş ekmek** | **Dört kez** | **2 dk** | Donmuş sandviç ekmeklerini üst kısımları alta gelecek şekilde metal raf üzerine daire şeklinde yerleştirin. Fırın biplediğinde derhal ters – düz ediniz. |

## Otomatik defrost Program Tablosu

| Kategori | Bekleme Süresi | Tavsiyeler |
|---|---|---|
| **Et** | **20 – 60 dk** | Kenarları alüminyum folyo ile kaplayın. Fırın biplediğinde eti ters-düz edin. Bu program sığır eti, koyun eti, domuz eti, biftek, pirzola, kıyma için uygundur. |
| **Tavuk Eti** | **20 – 60 dk** | But ve kanat uçlarını alüminyum folyo ile sarın. Fırın biplediğinde tavuğu ters-düz edin. Bu program hem parça hem de bütün tavuk eti için uygundur. |
| **Balık** | **20 – 50 dk** | Bütün olması durumunda balığın kuyruğunu alüminyum folyo ile sarın. Fırın biplediğinde balığı ters – düz edin. Bu program hem bütün balıklar için hem de fletoları için uygundur. |
| **Ekmek / Kek** | **5 – 30 dk** | Bir parça ekmeği mutfak kağıdına sarıp yerleştirdikten sonra fırın biplediğinde derhal ters –düz edin. Dilim ise porselen tabağa koyup fırın biplediğinde ters – düz edin. (Fırının kapağını açtığınızda fırın geçici olarak durur; kapak kapanınca programa devam eder.) Bu program her tür ekmek; dilimli, bütün, sandviç hatta bagetler için bile uygundur. Sandviç ekmeklerini daire şeklinde dizin.<br>Bu program her türlü mayalı kek, bisküvi, peynirli kek, kabarmış pasta için uygundur. Kısa / kabuklu pastalar ile meyve ve kremalı kekler ile üzeri çikolata kaplı kekler için uygun değildir. |

## Mikrodalga ile ilgili önemli hususlar

- Fırını daima temiz tutun.Döküntülerin etrafına gelmesini engelleyin.Kapının iç kısmı ve cam tablanın altını temizlemeyi unutmayın
- Mikrodalga fırında pişirme yaparken tercihen üstü kapaklı yuvarlak veya oval cam tencere kullanınız.
- Metal veya metal süslemeli cam tencereleri kullanmayınız. Belirli plastik malzemeler eriyebilir ve sıcak yiyecek tarafından sarılabilir.
- Pişirirken yiyeceği örtün. Cam kapak, levha veya yağ geçirmez kağıt kullanın.
- Hamur işi, ekmek ve benzerlerinin kağıt destesi üzerinde veya ekmek sepeti içinde doğrudan buzu çözülebilir.
- Donmuş yiyecek kendi ambalajında ısıtılırsa, ambalajın açılması gerekir. metal veya metal süslemeyi içeren ambalaj, mikrodalgada kullanım için özellikle tavsiye edilinceye kadar kullanılmamalıdır. Metal klipsleri veya tel bağlarını sökün.
- Daha küçük aliminyum folyo parçaları, tavuk ayakları gibi kolayca pişen parçaları örtmek için kullanılabilir.
- Kabuklu veya derisi bulunan yiyeceklerin bir çatal ile kabuğu soyulmalıdır. Örneğin, patates ve sosisler. Patlayabileceğinden dolayı yumurtaları mikrodalga fırında kaynatmayın.
- Büyük ve kalın parçaları cam tencerenin ucuna yakın koyun ve yiyeceği eşit ölçülerde kesmeye çalışın. yiyeceği daima fırının orta yerine koyun.
- Bir kaç kez karıştırıp çevirdiğiniz takdirde yiyecek dengeli olarak pişirilecektir.
- Aşırı pişirmeden kaçınmak için yemek tarifinizde belirtilen süreden daima kısa bir süreyi ayarlayınız. Büyük yemek miktarlar daha uzun pişirme sürelerini gerektirir.
- Sebzeler için az miktarda veya hiç su kullanmayınız.
- Normal pişirmeden daha az tuz ve baharat kullanın.
- Tam ve dengeli pişirme sonuçları sağlamak için fırın kapatıldıktan sonra bir kaç dakikalık "durma" süresine izin veriniz.
- Servis yapmadan önce yiyeceğin sıcak olmasını sağlayınız.
- Tabakları ve yiyecekleri fırından çıkarır-ken tencere kulplarını tutun veya eldiven takın.

## Mikrodalga ile ilgili ip uçları

- **Balı yumuşatma :**
  Kristalleşmiş bir kavanoz balınız varsa, kapağı kaldırın ve kavanozu fırına yerleştirin, 2 dakika süresince orta konumda mikrodalgada tutun.

- **Çikolata eritme:**
  100gramlık çikolatayı parçalara ayırın, bir kaseye yerleştirin ve 1-2 dakika süresince yüksek konumda ısıtın ve çok iyi karıştırınız.

- **Yağı yumuşatma veya eritme:**
  Eritme yüksek konumda birkaç saniye sürer. Yumuşatma en mükemmel şekilde düşük ateşte yapılır.

- **Ekmeği daha taze hale getirme veya ısıtma**
  Birkaç saniye süresince orta konumu kullanın

- **Sarmısağı kolayca soyma**
  15 saniye süresince 3 veya 4 sarımsak dişlerini ısıtınız. Diş dışarı çıkana kadar bir ucunu eziniz.

- **Meyve suyu**
  Ezmeden önce 15 saniye süresince yüksek konumda ısıtıldıkları takdirde turunçgillerin meyve suları daha fazla sıvı verir.

- **Yulaf lapası**
  Yulaf lapası, yıkamak için yapışkan tavaya sahip olmayan servis tavbağında kolayca ısıtılır. Gıda imalatçılarının tavsiyelerini izleyiniz.

## Temizlik ve Bakım

Fırın daima temiz olmalıdır. Fırın duvarlarına taşma veya sıçrama yoluyla yapışan yiyecekler fırının enerjisini çekecekler ve yanacaklardır. Bu ise fırının veriminde düşmeye ve kötü kokulara sebep olabilir. Fırının hiçbir parçasının ayarlarını değiştirmeye, sökmeye veya tamir etmeye kalkışmayın. Onarım işlemleri yalnızca yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

**Temizliğe başlamadan önce fırının prizinin fişden çekili olduğundan emin olun.**

## Aksesuarların ( Döner tabla, Kaide ) Temizliği

Kalıntıları sıvı deterjanla temizleyin. Döner tabla kaidesi dikkatlice tutulmalıdır.

**Dikkat :** Fırının içerisi ve döner tabla çalışırken aşırı ısındıklarından, kullanımın hemen ardından el değmeyin.

## Fırın İçinin Temizlenmesi

Fırının içini daima temiz tutunuz. İçeriye bulaşan yemek artıklarını hemen temizleyin. Fırın duvarlarına, kapak kenarlarına ve kapak üzerine yapışan tozun temizlenmemesi fırın enerjisinin toz tarafından emilmesi neticesinde veriminde düşmeye ve hatta fırın içinde arızaya neden olabilir.
Yumuşak, ılık su ile ıslatılmış bir beze sıvı deterjanla tozu temizleyin.

**FIRININ HERHANGİ BİR YERİNİN TEMİZLİĞİNDE AŞINDIRICI TEMİZLEYİCİLER, TİCARİ FIRIN TEMİZLİK MADDELERİNİ VE ÇELİK ÖRGÜ TEL'İ KULLANMAYINIZ.**

Çıkarılamayan tozun temizlenmesi için fırın içerisine koyacağınız bir bardak suyu 2 – 3 dakika kaynatın.

**FIRIN YÜZEYİNDEN TOZU KALDIRMAK İÇİN BIÇAK VEYA KAZIYICI ALET KULLANMAYIN.**
Fırın içerisindeki kötü kokuları gidermek içinse bir fincan suya 2 çorba kaşığı limon döküp 5 dakika kaynatın.

## Izgaranın Temizlenmesi

Fırın çalışır durumda iken fırın aksamı sıçrayan yağdan lekelenebilir. Fırın iç boşluğu soğuyuna dek bekleyin ve fırını bir daha kullanılmadan önce yağ sıçramış yerlerini siliniz. Izgaradaki yağlar kötü kokulara ve dumana sebep olabilir.

Dönertabla motoru sızdırmazdır. Buna rağmen fırının alt kısmı temizlendiğinde dönertabla aksı altına giren sudan uzak durunuz.

Fırının iç kısmının temizlenmesi için, üst ısıtma elemanı ızgara aksamının aşağıya doğru hafifçe alçaltılması ile yapılabilir. Bunu yapmadan aksamın sıcak olmadığından emin olunuz.

## Fırının Dışının Temizlenmesi

Kontrol panelini temizlerken fırın kapağını açın. Böylece fırının kazara devreye girmesi önlenecektir. Fırın dışı da hafif ıslak, yumuşak bir beze sıvı deterjan dökerek temizlenerek ve deterjan kalıntılarını gidermek için temiz bir bezle durulanacaktır. Sonrasında ise yumuşak bir bezle kurulanacaktır.
Dış temizlik için herhangi bir sprey cam temizleyici veya mutfak temizleyici kimyasalı kullanılabilir. Fırınınızın dışında da aşındırıcı temizlik maddeleri, kimyasallar ve mekanik temizleyicileri kullanmayınız.Çalışan parçaların arızalanmaması için suyun havalandırma açıklıklarına gitmesine müsaade etmeyin.

**Electrolux A.Ş.'nin Electrolux ve AEG Markalı mamulleri için verdiği garanti, aşağıda yazılı hususları kapsamaz.**

- Kullanma Kılavuzunda belirtilen talimatların dışındaki kullanımlar,
- Tüketiciye teslimden sonra oluşabilecek kırık, çizik ve hasarlar (taşıma, çarpma, düşürme, vs)
- Mamulü; uygun olmayan elektrik tesisatında veya kullanılması öngörülen voltaj dışında kullanma,
- Gereken onarım için Yetkili Servise başvurmadan önce Electrolux Yetkili Servis Personeli dışında bir kimsenin cihazın onarımına, bakımına veya tadiline kalkışmış olması durumlarında,
- Yukarıda belirtilen maddeler kapsamında olan arızalar ücret karşılığı yapılır.
- İşçilik ve üretim hatalarına karşı cihaz 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tesbiti ve değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Garanti Belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı mamul üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrip edildiği taktirde bu belge hükümden düşer.

**MALIN**

**Cinsi** : ............................................................

**Markası** : ............................................................

**Modeli** : ............................................................

**Bandrol ve Seri No.** : ............................................................

**Teslim Tarihi ve Yeri** : ............................................................

**Garanti Süresi** : ............................................................

**Azami Tamir Süresi** : ............................................................

**SATICI FİRMANIN**

**Ünvanı** : ............................................................

**Adresi** : ............................................................

**Telefonu** : ............................................................

**Telefaksı** : ............................................................

**Fatura Tarihi ve No** : ............................................................

**Tarih-Kaşe-İmza** : ............................................................

**GD 3**

**GD 2**

**GD 1**

# GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 (ÜÇ) yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Malın ;

- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması sonucu maldan yararlanamamanın süreklilik kazanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi,

durumlarında ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetinin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

## VİZE

| ............................. Yılı Vizesi | ............................. Yılı Vizesi |
|---|---|
| | |

**İmalatçı/İthalatçı Firma**
**Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.**

Tarlabaşı Caddesi No. 35 80080 Taksim - İstanbul
Tel: (0212) 293 10 20 pbx Telefaks: (0212) 251 60 94
Ücretsiz Tüketici Danışma Servisi 0800 211 60 32

Garanti Belgesinin geçerlilik süresi 3 yıldır ve onay tarihi esas alınarak her yıl vize edilir. Geçerlilik süresinin dolmasına müteakip 3 ay içerisinde vizesi yaptırılmayan belgeler geçersiz sayılır. Belgesi iptal edilen veya geçersiz sayılan imalatçı ve/veya ithalatçılara aynı ürün için 6 ay süre ile yeni belge tanzim edilemez.

**Belgenin Onay Tarihi ve Sayısı**

Bu belgenin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

## FİRMA YETKİLİSİ

| Yönetim Kurulu Üyesi - Murahhas Aza | Bölüm Genel Müdürü |
|---|---|
| Nevio Pollesel | Birgül Küçükönder |
| İmza | İmza |

**MONTAJ ANINDA YETKİLİ SERVİS TARAFINDAN DOLDURULACAKTIR.**

| **CİHAZA AİT BİLGİLER** | **MÜŞTERİNİN** |
|---|---|
| CİNSİ :.............................. | ADI,SOYADI :.............................. |
| MODEL :.............................. | ADRESİ :.............................. |
| SERİ NO :.............................. | .............................. |
| MONTAJ TARİHİ :.............................. | .............................. |
| RAPOR NO :.............................. | TEL NO :.............................. |

## Добро пожаловать в мир Electrolux

**Вы выбрали первоклассный продукт от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, которая сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!**

# Содержание

**Перед началом использования** ..... **5**
**Инструкции по безопасности** ..... **5**
Посуда ..... 6
Годится ли посуда для микроволновой печи? ..... 6
Контейнеры из фольги ..... 6
Техника безопасности при приготовлении на гриле ..... 6
Безопасное приготовление ..... 7
**Подходящая посуда и аксессуары** ..... **8**
**Технические характеристики** ..... **8**
**Приступая к работе** ..... **9**
Распаковка ..... 9
Установка ..... 9
Подключение к электросети ..... 9
**Описание микроволновой печи** ..... **10**
Названия и функции компонентов печи ..... 10
Установка вращающегося основания ..... 10
**Панель управления** ..... **11**
**Остановка прибора и сброс установок** ..... **12**
**Настройка часов** ..... **12**
**Отключение звукового сопровождения** ..... **12**
**Быстрый старт** ..... **12**
**Рекомендации по установке мощности** ..... **13**
**Приготовление в микроволновой печи** ..... **13**
**Приготовление на гриле** ..... **13**
**Комбинированное приготовление с использованием микроволн и гриля** ..... **14**
**Автоматическое размораживание** ..... **15**
**Автоподогрев** ..... **16**
**Таблицы** ..... **17**
Рекомендации по приготовлению на гриле ..... 17
Рекомендации по приготовлению в режиме гриля и микроволн ..... 17
Рекомендации по размораживанию продуктов ..... 18
Советы по размораживанию ..... 18
Программы Автоподогрева ..... 19
Программы Автоpазмораживания ..... 19
**Советы по использованию прибора** ..... **20**
**Уход и чистка** ..... **21**
Чистка аксессуаров (вращающегося основания и его подставки) ..... 21
Чистка внутренней камеры ..... 21
Чистка элемента гриля ..... 21
Чистка внешних поверхностей ..... 21
**Сервис и запасные части** ..... **22**

Символ на изделии или на упаковке означает, что данный продукт нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Его нужно сдать в специальный пункт приема переработки электронных и электрических приборов. Правильно утилизировав прибор, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей. Для получения более подробной информации об утилизации прибора обратитесь в органы местной админимстрации или в службу вывоза мусора.

EEE Yönetmeliğine Uygundur

# Поздравляем вас с приобретением новой микроволновой печи

Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на продукции фирмы Electrolux. Мы уверены в том, что ваша новая микроволновая печь будет вам полезным и надежным помощником на кухне. Поначалу, как это всегда бывает при появлении нового бытового прибора, вам понадобится время, чтобы изучить все его функции и особенности, но скоро микроволновая печь станет для вас просто незаменимой.

# Перед началом использования

Чтобы вы в полной мере смогли воспользоваться всеми преимуществами вашей новой микроволновой печи фирмы Electrolux, была подготовлена следующая инструкция по эксплуатации. Обязательно внимательно ее изучите. Очень важно сохранить инструкцию для дальнейшего использования. При продаже или передаче прибора другому владельцу обязательно приложите к прибору данную инструкцию по эксплуатации.

# Инструкции по безопасности

- Встроенный предохранительный замок не дает печи включиться, если дверь открыта.
- Не пытайтесь взломать замок или включить печь с открытой дверцей, так как при работе с открытой дверцей Вы подвергаетесь опасному воздействию СВЧ-волн.
- Следите за тем, чтобы на дверной прокладке не скапливалось остатков пищи или моющего средства. См. в разделе "Чистка и уход" необходимые инструкции по чистке.
- Очень важно, чтобы дверца печи плотно закрывалась, и следующие элементы не имели повреждений: (1) дверь (не деформирована), (2) петли и замки (не сломаны и надежны), (3) дверная прокладка и ее поверхность.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если дверца, предохранительный замок/петли или дверная прокладка повреждены, не используйте неисправную печь, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом из авторизованного сервисного центра.**

⚠ **Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь самостоятельно ремонтировать печь. Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к травмам и серьезным повреждениям. Обратитесь в ближайший авторизованный Сервисный Центр.**

- Ни в коем случае не снимайте внешний корпус, дверь или панель управления, иначе Вы можете подвергнуться воздействию очень высокого напряжения.
- Установка и размещение данной печи должны осуществляться только в соответствии с инструкциями по установке, изложенными в данной брошюре.
- Используйте прибор только в тех целях, которые перечислены в данной инструкции. Ни в коем случае не используйте коррозийные химические средства для мытья прибора. Данная микроволновая печь предназначена для нагревания, приготовления или размораживания продуктов питания. Печь не предназначена для промышленного, лабораторного или коммерческого использования. Использование не по назначению лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не включайте печь, если она пуста. Если в печи нет продуктов или воды для поглощения СВЧ энергии, магнетронная трубка может быть повреждена.
- Не следует хранить прибор на улице. Не следует устанавливать прибор рядом с кухонной раковиной.
- Не сушите в печи животных, белье или газеты. Они могут воспламениться.
- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов. Не оставляйте в камере предметы из бумаги, кухонные принадлежности или продукты питания, если Вы не пользуетесь печью.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если из печи идет дым, выключите ее и отключите прибор от сети. Чтобы затушить огонь, держите дверь закрытой. Ни в коем случае не заливайте пламя водой.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: детям или пожилым людям можно пользоваться прибором без постороннего наблюдения только в том случае, если они получили все надлежащие инструкции, знают правила техники безопасности и представляют себе последствия неправильного использования прибора.**

## Посуда

Большинство изделий из стекла, стеклокерамики и жаропрочного стекла прекрасно подходят для использования в микроволновой печи. Хотя СВЧ волны не нагревают стекло и стеклокерамику, посуда из этих материалов все равно может оказаться горячей, так как ей передастся тепло от разогретой пищи. Для извлечения посуды используйте прихватку.

## Годится ли посуда для микроволновой печи?

- Следует проверить посуду, чтобы удостовериться, подходит ли она для приготовления в ней пищи в микроволновой печи.
- Поставьте в печь посуду, которую Вы хотите проверить, и стакан, наполовину наполненный водой. Установите нагрев при **800 Вт** (100%) в течение 1 минуты. Если посуда нагрелась, значит, она не годится для микроволновой печи. Если она лишь слегка теплая, Вы можете использовать ее для разогревания, но не для приготовления. Если посуда осталась комнатной температуры, она пригодна для приготовления продуктов в микроволновой печи.
- Бумажные салфетки, вощеная бумага, бумажные полотенца, тарелки, чашки, картонные коробки, обертка для замороженных продуктов и картон – все это емкости и предметы можно использовать для приготовления в микроволновой печи. Следите за тем, чтобы контейнер всегда был наполнен продуктом, который будет поглощать СВЧ энергию, во избежание перегревания.
- Большинство пластиковых тарелок, чашек, емкостей для замороженных продуктов и упаковочных материалов можно использовать в микроволновой печи. При использовании пластиковой посуды следуйте инструкциям ее изготовителя. Старайтесь не использовать пластиковую посуду для продуктов с большим содержанием жира или сахара, поскольку эти продукты при разогревании достигают высокой температуры и могут расплавить посуду.
- **Не оставляйте печь без присмотра при приготовлении пищи в пластмассовой, бумажной или другой легко воспламеняющейся посуде. Если Вы заметили дым, не открывайте дверь, выключите печь и отключите прибор от сети и подождите, пока дым исчезнет.**
- Металлические контейнеры или контейнеры с металлическим кантом нельзя использовать в микроволновой печи, если это не рекомендовано особо.
- В микроволновой печи не следует использовать емкости с узким горлышком, например, бутылки.
- Будьте осторожны, когда снимаете крышку с блюда, чтобы не обжечься горячим паром.

## Контейнеры из фольги

Неглубокие контейнеры из фольги могут быть использованы для разогрева пищи в микроволновой печи, если будут соблюдены следующие правила:

- Емкости из фольги не должны быть глубже 3 см.
- Нельзя накрывать фольгой емкости с пищей.
- Емкости из фольги должны быть наполнены пищей как минимум на две трети. Никогда не ставьте в печь пустые емкости.
- Емкости из фольги нужно ставить в печь поодиночке и следить, чтобы они не дотрагивались до краев печи. Если у вашей печи металлическое вращающееся основание, емкость из фольги следует ставить не непосредственно на него, а на перевернутую термоустойчивую тарелку.
- Емкости из фольги не могут быть использованы в микроволновой печи повторно.
- Если приготовление в микроволновой печи длилось 15 минут или более, дайте ей остыть, прежде чем использовать вновь.
- Емкость и вращающееся основание могут сильно нагреться во время приготовления, поэтому будьте очень осторожны, когда будете вынимать их из печи. Рекомендуется пользоваться для этой цели прихватками.
- Когда Вы используете для приготовления контейнеры из алюминиевой фольги помните, что время разогревания или приготовления пищи может быть дольше чем то, к которому Вы привыкли. Поэтому прежде чем подавать пищу на стол удостоверьтесь, что она действительно горячая.

## Техника безопасности при приготовлении на гриле

- Смотровое окно может треснуть, если во время приготовления на него будет попадать вода.
- Пользуйтесь кухонными руковицами, когда закладываете/вынимаете пищу в прибор/из прибора. Контейнеры с пищей становятся очень горячими во время приготовления, будьте внимательны, чтобы не обжечься. Вращающееся основание и металлическая решетка гриля тоже нагреваются очень сильно, поэтому не забывайте пользоваться кухонными рукавицами, если беретесь за них.
- Не дотрагивайтесь до внутренней или наружней стороны смотрового окна металлическими частями посуды, когда закладываете/вынимаете пищу в прибор/из прибора. Внутренняя часть дверцы и печи очень сильно нагревается, поэтому будьте внимательны, когда помещаете пищу в прибор.
- Не кладите вращающееся основание или контейнеры для пищи в холодную воду - или

постарайтсь быстро остудить их после использования.

- Не кладите и не ставьте ничего на микроволновую печь. Верхняя часть прибора сильно нагревается, поэтому то, что положено сверху, может быть повреждено жаром.
- Когда пользуетесь только Грилем, предварительно прогревайте микроволновую печь, но никогда не делайте этого при использовании только микроволн или комбинированных режимов (Микроволны и Гриль).

⚠ **ВНИМАНИЕ: если прибор работает в комбинированном режиме, дети могут пользоваться им только под присмотром взрослых, поскольку температура прибора очень высока.**

## Безопасное приготовление

- Никогда не разогревайте консервированные продукты непосредственно в консервных банках. Всегда перекладывайте консервы в подходящий для разогревания контейнер.
- Не следует использовать микроволновую печь для приготовления фритюра (жарка в большом количестве жира), так как нет возможности контролировать температуру жира, а это может привести к опасным ситуациям.
- В микроволновой печи можно приготовить попкорн, но только используя специальные емкости или упаковку. При приготовлении попкорна нельзя оставлять печь без присмотра.
- Продукты с непористой кожурой, коркой или мембранами (яблоки, картофель, внутренности птицы, яичные желтки и т.п.) во избежание сильного давления пара и взрыва нужно протыкать.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешивать, а также обязательно проверять его температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

⚠ **ВНИМАНИЕ: жидкости и другие продукты нельзя разогревать в запечатанных контейнерах, иначе они могут взорваться.**

⚠ **ВНИМАНИЕ: при нагревании в микроволновой печи напитков они могут нагреваться долго и закипеть внезапно, поэтому будьте крайне осторожны во время выемки контейнера из печи.**

⚠ **ВНИМАНИЕ: при нагревании в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков имейте в виду, что жидкости могут нагреться до температуры кипения без видимых признаков кипения (т.е. без образования пузырьков). Это может повлечь за собой внезапное закипание и переливание горячей жидкости через край. Чтобы избежать подобного явления, поступайте следующим образом:**

- Старайтесь не использовать емкости с вертикальными краями и узким горлышком.
- Не позволяйте жидкости перегреваться.
- Перемешайте жидкость перед тем, как поставить ее в печь и в середине времени разогревания.
- После нагревания оставьте жидкость постоять какое-то время в печи, опять помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.

⚠ **ВНИМАНИЕ: некоторые продукты, такие как яйца и закупоренные контейнеры – например, закрытые стеклянные банки, могут взорваться, поэтому их не следует нагревать в данной микроволновой печи. Иногда яйца-пашот (сваренные без скорлупы в кипятке) могут взорваться во время приготовления. Всегда протыкайте желток, закрывайте крышкой и по окончании приготовления открывайте крышку только по истечении примерно 1 минуты.**

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Не пытайтесь рукой привести в движение вращающееся основание. Вы можете повредить прибор.
- Возникновение дугового разряда в микроволновой печи обычно связано с использованием металлических предметов. Продолжительный дуговой разряд может повредить прибор. Остановите программу и проверьте посуду.
- Внимательно следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия сверху, сзади, по бокам и внизу не были закрыты.

ℹ Совершенно нормально, что из-под дверцы печи выделяется пар и циркулирует вокруг дверцы. Нормально также и то, что из-под дверцы в процессе приготовления появляются капли воды. Это результат конденсации пара, он не влияет на эффективность работы Вашего прибора. Дверца не прилегает к прибору абсолютно герметично.

⚠ **ВНИМАНИЕ: не используйте данную микроволновую печь в коммерческих целях. Она предназначена только для домашнего использования.**

**БЕРЕЖНО ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ!**

# Подходящая посуда и аксессуары

Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать посуду и контейнеры из различных материалов. В целях Вашей собственной безопасности и во избежание порчи посуды и самого прибора всегда выбирайте посуду из материала, подходящего для каждого способа приготовления. Следуйте нижеприведенным рекомендациям.

| Материал | Посуда | Годность для печи |
|---|---|---|
| **Керамика и стекло** | Посуда из гранулированного стекла<br>Посуда из жаропрочного стекла<br>Стеклянная посуда с металлической отделкой<br>Хрусталь | **ДА**<br>**ДА**[1]<br>**НЕТ**<br>**НЕТ** |
| **Фарфор** | Без металлической отделки | **ДА** |
| **Керамика**[2] | | **ДА** |
| **Пластик** | Жаропрочная посуда, предназначенная для микроволновой печи<br>Пластиковая упаковка | **ДА**<br>**ДА** |
| **Металл** | Металлическая форма для выпечки<br>Алюминиевая фольга[3] | **НЕТ**<br>**ДА** |
| **Бумага** | Чашки, тарелки, полотенца | **ДА** |
| **Вощеная бумага** | | **ДА** |
| **Дерево** | | **НЕТ** |
| **Аксессуары** | Вращающееся основание<br>Подставка под вращающееся основание | **ДА**<br>**ДА** |

**ДА: Посуда пригодна для использования** **НЕТ: Посуда непригодна для использования**

**1** Только если она не содержит металлических вкраплений.

**2** Только если в ее состав не входит глазурь с металлическими частичками.

**3** **ВНИМАНИЕ:** алюминиевую фольгу можно использовать только для прикрытия особенно нежных частей продукта. Использование фольги в больших количествах может вызвать появление искр.

# Технические характеристики

| | |
|---|---|
| **Общие размеры** | **Вес** 13,5 кг |
| | |
| Ширина484 мм | **Объем** 20 литров |
| Глубина 376 мм | |
| Высота 275 мм | **Мощность** 230 В, 50 Гц |
| | |
| **Размеры камеры** | **Предохранитель** 10 А |
| | |
| Ширина 323 мм | **Потребляемая мощность** 2300 Вт |
| Глубина 296 мм | **Выходная мощность** 800 Вт |
| Высота 218 мм | **Гриль** 1000 Вт |

# Приступая к работе

## Распаковка

ВАЖНО: При распаковке прибора убедитесь, что он не поврежден. О повреждениях или неполной комплектации следует немедленно заявить продавцу. Печь, ее детали или аксессуары могут быть завернуты в защитную оболочку. Удалите упаковочный материал перед использованием печи. Не оставляйте упаковочный материал, чтобы маленькие дети не могли играть с ним. Это может быть опасно.

## Установка

1. Удалите с двери все рекламные наклейки.
2. Печь должна быть установлена на ровной плоской поверхности. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи (13,5 кг) и ее содержимого. Печь должна стоять устойчиво во избежание возникновения вибраций или шума.
3. Не ставьте печь вблизи источников тепла и воды. Близость к теплу может снизить эффективность работы печи и привести к сбоям в работе прибора, близость к воде создает вероятность попадания брызг воды в прибор, что также опасно.
4. Не закрывайте вентиляционные отверстия наверху и по бокам печи и ничего не кладите на верхнюю панель печи. Если вентиляционные отверстия будут заблокированы во время работы печи, печь может перегреться, а это может привести к сбоям в работе прибора. Через вентиляционные отверстия выходит горячий воздух, поэтому не закрывайте их и следите, чтобы между печью и стеной не было занавески.
5. Установите печь как можно дальше от теле– и радиоприемников. Если печь стоит слишком близко к теле- или радиоприемнику, могут возникнуть радиопомехи, поэтому располагайте их как можно дальше друг от друга.
6. Если печь установлена в углу, оставьте расстояние до стен как минимум 5 см для обеспечения должной вентиляции.

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!** Печь можно ставить практически в любом месте кухни. Печь должна стоять на ровной плоской поверхности. Вентиляционные отверстия, а также поверхность под печью не должны быть заблокированы (это необходимо для должной вентиляции).

## Подключение к электросети

Печь поставляется с кабелем питания и вилкой, рассчитанной на заземленную розетку 230 В, 50 Гц. Заземление сводит для Вас к минимуму риск в случае короткого замыкания. Обязательно проверьте, соответствует ли напряжение Вашей электросети напряжению, на которое рассчитан прибор.

ВАЖНО: Если печь подключена к электросети через удлинительный кабель, то этот кабель должен быть обязательно заземлен.

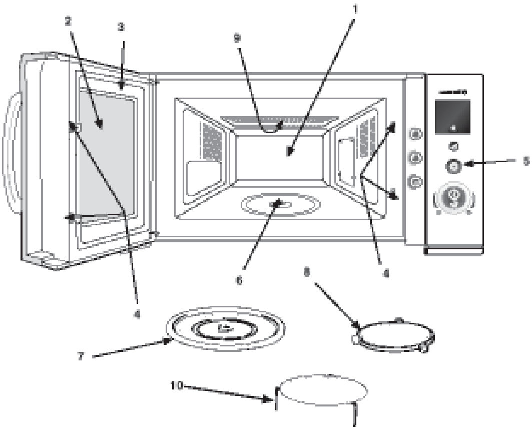
⚠ **ВНИМАНИЕ! Данный прибор обязательно должен быть заземлен. Обратитесь к квалифицированному специалисту, если у Вас есть какие-либо сомнения относительно подключения печи к электросети или наличия заземления.**

⚠ **Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать какие-либо части печи. Ремонт должен производиться только квалифицированным сервисным инженером из авторизованного сервисного центра.**

⚠ **Если кабель питания поврежден, во избежание ущерба он должен быть заменен специалистом авторизованного сервисного центра или иным квалифицированным специалистом.**

**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СЛУЧАИ, ПРОИЗОШЕДШИЕ ИЗ-ЗА НЕСОБЛЮДЕНИЯ ДАННЫХ ПРАВИЛ.**

# Описание микроволновой печи




## Названия и функции компонентов печи

1. Камера для приготовления. Протирайте камеру после использования микроволновой печи.
2. Смотровое окно. Вы можете наблюдать за процессом приготовления пищи.
3. Дверца. Во время приготовления дверца должна всегда быть плотно закрыта.
4. Дверной замок. Предохранительная блокировочная система.
5. Панель управления.
6. Поворотная ось вращающегося основания.
7. Вращающееся основание. Сделано из специального жароустойчивого стекла. Пищу в подходящей посуде кладут на основание для приготовления. Не пользуйтесь микроволновой печью без вращающегося основания.
8. Подставка под вращающееся основание. Установите подставку на дне камеры для приготовления для поддержки вращающегося основания.
9. Элемент гриля.
10. Решетка гриля, использующаяся для поджаривания/грилевания продуктов.

## Установка вращающегося основания

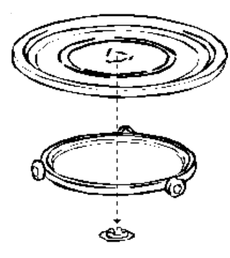
1. Установите подставку под вращающееся основание на дно камеры для приготовления.
2. Поставьте вращающееся основание на подставку, как показано на рисунке. Убедитесь, что центр вращающегося основания надежно закреплен на оси вращения. **Никогда не устанавливайте вращающееся основание в перевернутом положении.**

- И вращающееся основание, и подставка обязательно должны присутствовать в печи во время приготовления.
- Все продукты и пищевые контейнеры необходимо всегда класть на вращающееся основание во время приготовления.
- Основание вращается как по, так и против часовой стрелки. Это нормально.

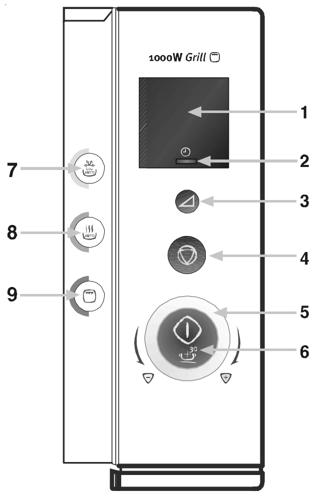
Вращающееся основание

Подставка под вращающееся основание

Ось вращения



# Панель управления




1. **Дисплей**

   Показывает время приготовления, уровень мощности и время суток.

2. **Часы**

   Для установки времени суток.

3. **Мощность**

   Для установки желаемого уровня мощности микроволн.

4. **Кнопка Стоп/Сброс**

   Для остановки или паузы в работе микроволновой печи.

5. **Регулятор времени приготовления**

   Для задания желаемого времени приготовления.

6. **Быстрый старт**

   Для запуска микроволновой печи.

7. **Авторазмораживание**

   Для установки желаемого режима размораживания.

8. **Автоподогрев**

   Для установки желаемого режима подогрева.

9. **Гриль**

   Для того, чтобы установить требуемый уровень мощности Гриля или комбинированного режима Гриль/Микроволны.

# Остановка прибора и сброс установок

Если Вы хотите остановить прибор во время приготовления, есть два способа.

1. Нажмите кнопку Стоп/Сброс.

- Чтобы начать приготовление заново, нажмите Старт.
- Если Вы нажмете еще раз кнопку Стоп/Сброс, продолжится выполнение текущей программы.

2. Откройте дверцу.

- Чтобы начать приготовление заново, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт.
- Если Вы нажмете еще раз кнопку Стоп/Сброс, текущая программа будет отменена.

# Настройка часов

Когда Вы подключаете прибор в первый раз, или если произошло кратковременное отключение электричества, дисплей прибора мигает и показывает “88 :88”. Необходимо установить время.
Время можно установить в формате 12 часов (12hr) или 24 часов (24hr). Для того, чтобы задать 24-часовой формат, нажмите кнопку Часы 1 раз, для установки 12-часового формата нажмите кнопку Часы дважды.

**Пример: установить время 4.30 (12hr формат)**

1. Нажмите кнопку Часы дважды.
2. Установите время “4:00”, пользуясь регулятором времени приготовления.
3. Нажмите кнопку Часы.
4. Установите время “4:30”, пользуясь регулятором времени приготовления.
5. Нажмите кнопку Часы. Теперь время установлено.

**Текущее время можно посмотреть даже во время приготовления, нажав на кнопку Часы (на дисплее на 2 секунды появится текущее время).**

# Предохранительная блокировка от детей

Микроволновая печь оснащена предохранительной блокировкой, которая предотвращает случайное включение прибора ребенком. После того, как эта блокировка установлена, прибор не будет работать до тех пор, пока блокировка не будет снята.

**Как установить:**

1. Нажмите кнопки **Стоп/Сброс** и **Часы** одновременно. На дисплее появится символ “**L** ”.

**Чтобы снять предохранительную блокировку**, снова одновременно нажмите кнопки **Стоп/Сброс** и **Часы**.

# Отключение звукового сопровождения

Микроволновая печь оснащена опцией, которая позволяет отключить звуковое сопровождение. Если эта опция активирована, отключаются звуковые сигналы, которые звучат при нажатии на кнопки, а также по окончании программы.

**Как установить:**

1. Нажмите кнопки **Стоп/Сброс** и **Старт** одновременно. На дисплее появится символ “**OFF** ”.

**Чтобы отменить отключение звукового сопровождения**, снова одновременно нажмите кнопки **Стоп/Сброс** и **Старт**.

# Быстрый старт

Нажатие на кнопку **Старт** позволяет Вам запустить Вашу микроволновую печь на максимальной мощности (800 Вт) на 30 секунд.

Каждый раз, когда Вы нажимаете на кнопку **Старт**, Вы увеличиваете время приготовления на 30 секунд.

# Рекомендации по установке мощности

| Уровень мощности | Рекомендуемое использование |
|---|---|
| 100 Вт | **Поддержание тепла;** Подогрев пищевых продуктов |
| 180 Вт | Размораживание замороженных продуктов. |
| 300 Вт | **Слабый разогрев**; Завершение приготовления некоторых блюд в горшочке.<br>Тушеное мясо и овощи.<br>Печеный сырный пирог. |
| 450 Вт | **Средний уровень мощности;** Более быстрое размораживание и подогрев запеканок и тушеного мяса.<br>Выпекание пирогов и бисквитов. |
| 600 Вт | **Подогрев;** Подогрев приготовленных блюд.<br>Подогрев блюд из мяса и птицы. |
| 800 Вт | **Максимальная мощность;** Кипячение или подогрев жидкостей.<br>Приготовление овощей.<br>Подогрев жареных блюд. |

# Приготовление в микроволновой печи

1. Откройте дверцу и положите продукты на вращающееся основание. Закройте дверцу.

2. Нажимайте на кнопку **Мощность** до тех пор, пока не установите требуемый уровень мощности (см. таблицу ниже).

3. Установите необходимое время приготовления с помощью регулятора времени приготовления, поворачивая его по часовой стрелке.

4. Нажмите кнопку Старт.

**Микроволновая печь начинает работу.**

Для того, чтобы выключить микроволновую печь во время приготовления, просто нажмите кнопку Стоп/Сброс.

**Примечание: после использования печи проверьте, что вы ДВАЖДЫ нажали на кнопку Стоп/Сброс. Это означает, что Вы сбросили прежние настройки микроволновой печи.**

**Пример: приготовление пищи при 450 Вт в течение 15 минут**

1. Нажмите на кнопку **Мощность** 3 раза (дисплей показывает **450**).
2. Поворачивайте регулятор времени приготовления до тех пор, пока на дисплее не появится **15 : 00**.
3. Нажмите кнопку Старт. Микроволновая печь начнет работу.

# Приготовление на гриле

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку гриля. Закройте дверцу.

2. Нажмите на кнопку Гриль один раз.

3. Установите необходимое время приготовления с помощью регулятора времени приготовления, поворачивая его по часовой стрелке.

4. Нажмите кнопку Старт.

**Микроволновая печь начинает работу.**

Для того, чтобы выключить микроволновую печь во время приготовления, просто нажмите кнопку Стоп/Сброс.

**Примечание: после использования печи проверьте, что вы ДВАЖДЫ нажали на кнопку Стоп/Сброс. Это означает, что Вы сбросили прежние настройки микроволновой печи.**

**Примечание: во время первого использования гриля Вы можете почувствовать запах горелого или увидеть дым. Это нормально и не является признаком того, что с прибором что-то не в порядке. Чтобы избежать данного явления, прогрейте свою микроволновую печь перед первым использованием гриля без пищи на режиме гриля в течение 10 минут.**

**Пример: приготовление пищи на гриле в течение 15 минут**

1. Нажмите на кнопку Гриль один раз.
2. Поворачивайте регулятор времени приготовления до тех пор, пока на дисплее не появится **15 : 00**.
3. Нажмите кнопку Старт. Микроволновая печь начнет работу.

Перед тем, как пользоваться грилем, предварительно прогревайте микроволновую печь в течение 3-4 мин (так, как описано выше).

# Комбинированное приготовление с использованием микроволн и гриля

Вы можете выбрать из трех комбинированных режимов приготовления с использованием Микроволн и Гриля.

1. Откройте дверцу и положите продукты на решетку гриля. Закройте дверцу.

2. Нажимайте на кнопку Гриль до тех пор, пока не установите требуемую комбинацию гриля и микроволн.

3. Установите необходимое время приготовления с помощью регулятора времени приготовления.

4. Нажмите кнопку Старт.

**Микроволновая печь начинает работу.**

Для того, чтобы выключить микроволновую печь во время приготовления, просто нажмите кнопку Стоп/Сброс.

**Примечание: после использования печи проверьте, что вы ДВАЖДЫ нажали на кнопку Стоп/Сброс. Это означает, что Вы сбросили прежние настройки микроволновой печи.**

**Пример: приготовление пищи с помощью микроволн (450 Вт) и гриля в течение 15 минут**

1. Нажмите на кнопку Гриль три раза.
2. Поворачивайте регулятор времени приготовления до тех пор, пока на дисплее не появится **15 : 00**.
3. Нажмите кнопку Старт. Микроволновая печь начнет работу.

Перед тем, как пользоваться комбинированным режимом гриля и микроволн, предварительно прогревать микроволновую печь **не нужно!**

| Комбинированный режим | Нажать кнопку | Мощность гриля | Мощность микроволн |
|---|---|---|---|
| Комби 1 | 2 раза | Полная | 600 Вт |
| Комби 2 | 3 раза | Полная | 450 Вт |
| Комби 3 | 4 раза | Полная | 300 Вт |

# Автоматическое размораживание

1. Откройте дверцу и положите продукты на вращающееся основание.

2. Нажимайте кнопку Авторазмораживание до тех пор, пока не установите нужную программу.

3. Задайте нужный вес, поворачивая регулятор времени приготовления.

4. Закройте дверцу.

5. Нажмите кнопку Старт. Начинается процесс размораживания.

**Детали см. в таблице ниже.**

Для того, чтобы выключить микроволновую печь во время приготовления, просто нажмите кнопку Стоп/Сброс.

**Примечание: после использования печи проверьте, что вы ДВАЖДЫ нажали на кнопку Стоп/Сброс. Это означает, что Вы сбросили прежние настройки микроволновой печи.**

**Примечание: на опции Авторазмораживание микроволновая печь автоматически выберет необходимую мощность и время размораживания. По истечении половины времени размораживания микроволновая печь остановится и/или прозвучит звуковой сигнал для того, чтобы Вы могли перевернуть/перемешать пищу. Нажмите Старт для продолжения размораживания.**

## Таблица функций Авторазмораживания

| Авто программа | Нажать кнопку | Размер порции | Примечания |
|---|---|---|---|
| **Мясо** | 1 раз | **200 - 2000 г** | По истечении половины времени размораживания микроволновая печь остановится, чтобы Вы могли перевернуть/перемешать пищу. Нажмите Старт для завершения размораживания. |
| **Птица** | 2 раза | **200 - 2000 г** | По истечении половины времени размораживания микроволновая печь остановится, чтобы Вы могли перевернуть/перемешать пищу. Нажмите Старт для завершения размораживания. |
| **Рыба** | 3 раза | **200 - 2000 г** | По истечении половины времени размораживания микроволновая печь остановится, чтобы Вы могли перевернуть/перемешать пищу. Нажмите Старт для завершения размораживания. |
| **Хлеб/Пирог** | 4 раза | **125 - 1000 г** | |
| | | **для 125 г** | Переверните после 10 звуковых сигналов на 30-ой секунде |
| | | **для 250 г** | Переверните после 10 звуковых сигналов на 60-ой секунде |
| | | **для 375 г** | Переверните после 10 звуковых сигналов на 90-ой секунде |
| | | **для 500 г** | Переверните после 10 звуковых сигналов на 120-ой секунде |
| | | **для 625 г** | Переверните после 10 звуковых сигналов на 150-ой секунде |
| | | **для 750 г** | Переверните после 10 звуковых сигналов на 180-ой секунде |
| | | **для 875 г** | Переверните после 10 звуковых сигналов на 210-ой секунде |
| | | **для 1000 г** | Переверните после 10 звуковых сигналов на 240-ой секунде |

**Примечание: во время размораживания хлеба/пирога микроволновая печь остановится по истечении 10 звуковых сигналов только в том случае, если Вы открыли дверцу. Перемешайте или переверните пищу, закройте дверцу и нажмите Старт, чтобы продолжить размораживание.**

**Пример: автоматическое размораживание 500 г рыбы**

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку Авторазмораживание три раза.
3. Поворачивайте регулятор времени приготовления до тех пор, пока на дисплее не появится **500.**
4. Закройте дверцу и нажмите кнопку Старт. Микроволновая печь начнет размораживание.

# Автоподогрев

Микроволновая печь может быть использована для подогрева охлажденных готовых блюд, свежих овощей, кусочков курицы и замороженных батонов.

1. Откройте дверцу и положите продукты на вращающееся основание.
2. Нажимайте кнопку Автоподогрев до тех пор, пока не установите нужную программу.
3. Задайте нужный вес, поворачивая регулятор времени приготовления.
4. Закройте дверцу.
5. Нажмите кнопку Старт. Начинается процесс подогрева пищи.

**Детали см. в таблице ниже.**

Для того, чтобы выключить микроволновую печь во время приготовления, просто нажмите кнопку Стоп/Сброс.

**Примечание: после использования печи проверьте, что вы ДВАЖДЫ нажали на кнопку Стоп/Сброс. Это означает, что Вы сбросили прежние настройки микроволновой печи.**

**Примечание: на опции Автоподогрев микроволновая печь автоматически выберет необходимую мощность и время размораживания.**

## Таблица функций Автоподогрева

| Авто программа | Нажать кнопку | Размер порции |
|---|---|---|
| **Охлажденные готовые блюда** | 1 раз | 300 - 350 г |
| | | 400 - 450 г |
| | | 500 - 550 г |
| **Свежие овощи** | 2 раза | 200 - 250 г |
| | | 300 - 350 г |
| | | 400 - 450 г |
| | | 500 - 550 г |
| | | 600 - 650 г |
| | | 700 - 750 г |
| **Кусочки курицы** | 3 раза | 200 - 300 г ( 1 кусок) |
| | | 400 - 500 г (2 куска) |
| | | 600 - 700 г (3 куска) |
| | | 800 - 900 г (4 куска) |
| **Замороженные батоны** | 4 раза | 100 - 150 г (2 куска) |
| | | 200 - 250 г (4 куска) |
| | | 300 - 350 г (6 кусков) |

**Пример: автоматический подогрев 500 г свежих овощей**

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку Автоподогрев два раза.
3. Поворачивайте регулятор времени приготовления до тех пор, пока на дисплее не появится **500-550.**
4. Закройте дверцу и нажмите кнопку Старт. Микроволновая печь начнет автоподогрев.

# Таблицы

## Рекомендации по приготовлению на гриле

Все продукты следует класть на решетку гриля, предварительно установив под решеткой тарелку для сбора жира или сока готовящейся пищи - для того, чтобы после было легче чистить прибор. По истечении половины времени приготовления рекомендуется переворачивать все продукты.

| **Продукты** | **Вес** | **Время приготовления** | **Примечания** |
|---|---|---|---|
| Тосты | 2 ломтика | 4 - 5 мин | |
| Тосты с сыром | 4 ломтика | 6 - 7 мин | 4 - 5 мин для поджаривания, 2 мин для приготовления сыра |

## Рекомендации по приготовлению в режиме гриля и микроволн

Кладите куски говядины и свинины на решетку гриля, прикрывайте тонкие части и края. Предварительно устанавливайте под решеткой тарелку для сбора жира или сока готовящейся пищи - для того, чтобы после было легче чистить прибор. По истечении половины времени приготовления рекомендуется пищу переворачивать.

| **Продукты** | **Вес** | **Положение регулятора мощности** | **Время приготовления** |
|---|---|---|---|
| Бекон | 4 (100 г) | Комби 3 | 7 - 9 мин |
| Ростбиф (без костей) | 900 г | Только микроволны 600 Вт | 25 мин |
| Ростбиф (филейная часть) | 900 г | Комби 2 | 5 - 6 мин |
| Свиные отбивные | 2-3 (450 г) | Комби 2 | 20 - 25 мин |
| Цыпленок, половинка<br>Ножки | 450 г<br>800 г | Комби 1<br>Комби 1 | 15 - 20 мин<br>25 - 30 мин |
| Замороженные гамбургеры | 4 (200 г) | Комби 2 | 12 - 15 мин |
| Сосиски | 450 г | Комби 1 | 10 - 15 мин |
| Рыбный стейк | 2 (350 г) | Комби 3 | 22 - 24 мин |
| Замороженный картофель | 2 (150 г) | Комби 2 | 16 - 18 мин |

## Рекомендации по размораживанию продуктов

Некоторые продукты, такие как хлеб или фрукты, можно успешно разморозить, используя мощность микроволн (180 Вт).

| ПРОДУКТЫ | ПРИГОТОВЛЕНИЕ | Время размора-живания | ВРЕМЯ ОТСТАИВАНИЯ |
|---|---|---|---|
| **Хлеб** | | | |
| Маленькая буханка | Положите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или на бумажную салфетку. Переверните один раз за время размораживания. | 8-10 мин | 10-15 мин |
| Порезанная большая буханка | Положите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или на бумажную салфетку. Переверните один раз за время размораживания. | 10-13 мин | 10 мин |
| 2 куска | Положите на бумажную салфетку. | 45-60 сек | 5 мин |
| 1 батон | Положите на бумажную салфетку. | 45-60 сек | 5 мин |
| 2 батона | Положите на бумажную салфетку. | 1-11/2 мин | 5 мин |
| **Пироги и выпечка** | | | |
| Пирожные 450 г | Распакуйте, положите на тарелку. | 9-11 мин | 15-30 мин |
| Сырный пирог 450 г | Распакуйте, положите на тарелку. | 9-11 мин | 15-30 мин |
| Пирог (готовый) 450 г | Распакуйте, положите на тарелку. | 7- 19 мин | 15-30 мин |
| Выпечка 450 г | Распакуйте, положите на тарелку. | 7- 19 мин | 15-30 мин |
| **Масло** | | | |
| 250 г (1 пачка) | Если завернуто в фольгу, распакуйте и положите на тарелку. | 3- 4 мин | 5-10 мин |
| **Фрукты** | | | |
| 225 г Нежные ягоды | Положите в один слой на неглубокую тарелку. | 5- 6 мин | 5-10 мин |
| 450 г Нежные ягоды | Положите в один слой на неглубокую тарелку. | 7- 8 мин | 5-10 мин |
| **Готовая порция** | | | |
| 400 г | Накройте тарелкой или затяните пищевой пленкой (кроме ПВХ). Разогревайте на максимальной мощности (800 Вт) 3 - 4 минуты. | 7- 8 мин | 5-10 мин |
| **Овощи** | | | |
| | Размораживать овощи перед приготовлением не обязательно. Все овощи можно разморозить и приготовить на максимальной мощности (800 Вт) | | |

## Советы по размораживанию

1. Лучше недооценить время размораживания. Пища продолжит размораживаться в режиме отстаивания.
2. Отделяйте продукты друг от друга.
3. Переворачивайте крупные куски по истечении половины времени приготовления.
4. Если продукт разморозился, немедленно вынимайте его.
5. Удаляйте или открывайте любую упаковку перед размораживанием.
6. Для размораживания помещайте продукты в бОльшие по размеру контейнеры, чем те, в которых они были заморожены.
7. Начинайте размораживание птицы, положив ее грудной частью вниз, и переворачивайте по истечении половины времени размораживания. Деликатные участки, такие как кончики крыльев, прикрывайте маленькими кусочками мягкой фольги.
8. Время отстаивания очень важно, особенно для крупных, плотных кусков, которые сложно пошевелить или перевернуть (чтобы убедиться перед приготовлением, что в центре куска они так же хорошо разморозились, как и по краям).

## Программы Автоподогрева

| Авто программа | Нажать кнопку | Время отстаивания | Рекомендации |
|---|---|---|---|
| **Охлажденные готовые блюда** | 1 раз | 3 минуты | Положите пищу на керамическую тарелку и прикройте ее сверху пищевой пленкой. Эта программа подходит для готовых блюд, состоящих из 3 компонентов (например, мяса с соусом, овощей и гарнира, такого как картофель, рис или паста). |
| | | | |
| **Свежие овощи** | 2 раза | 3 минуты | Взвесьте овощи после того, как Вы их помыли, почистили и порезали на одинаковые куски. Положите их в стеклянную емкость с крышкой. Добавьте 45 мл (3 столовые ложки) воды, если Вы готовите 200-450 г, 60 мл (4 столовые ложки) для 500-650 г, и 75 мл (5 столовых ложек) для 700-750г. Перемешайте после приготовления (при большем объеме овощей перемешайте один раз во время приготовления). |
| | | | |
| **Кусочки курицы** | 3 раза | 3 минуты | Смешайте кусочки курицы с маслом и перцем, солью и паприкой. Положите их на решетку гриля кожей вниз. Переверните, когда раздастся звуковой сигнал. |
| | | | |
| **Заморожен-ные батоны** | 4 раза | 2 минуты | Положите замороженные батоны верхней стороной вниз на решетку гриля. Переверните, когда раздастся звуковой сигнал. |

## Программы Авторазмораживания

| Авто программа | Время отстаивания | Рекомендации |
|---|---|---|
| **Мясо** | 20-60 минут | Накройте края алюминиевой фольгой. Переверните, когда раздастся звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, стейков, отбивных, рубленого мяса. |
| | | |
| **Птица** | 20-60 минут | Накройте ножки и кончики крыльев алюминиевой фольгой. Переверните, когда раздастся звуковой сигнал. Эта программа подходит для целиковой курицы так же, как и для ее кусочков. |
| | | |
| **Рыба** | 20-50 минут | Накройте хвост целиковой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните, когда раздастся звуковой сигнал. Эта программа подходит для целиковой рыбы так же, как и для ее кусочков. |
| | | |
| **Хлеб/Пирог** | 5-30 минут | Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните, когда раздастся звуковой сигнал. Положите пирог на керамическую тарелку и переверните, когда раздастся звуковой сигнал. Эта программа подходит для всех типов хлеба, нарезанного или целикового, так же как и для батонов и багетов. Разложите хлеб на решетке по кругу.<br>Эта программа подходит для всех типов дрожжевых пирогов, бисквитов, сырных пирогов и изделий из слоеного теста. Она не подходит для выпечки на тонкой основе, фруктовых пирогов и пирогов с кремом, также как и для пирогов с шоколадным верхом. |

# Советы по использованию прибора

- Всегда содержите печь в чистоте – старайтесь не проливать пищу и не забывайте протирать внутреннюю сторону дверцы печи и под стеклянным вращающимся основанием.
- Отдавайте предпочтение круглым и овальным емкостям с крышкой при приготовлении в микроволновой печи.
- Не используйте металлическую посуду или посуду с металлической отделкой. Некоторые виды пластмасс могут расплавляться и деформироваться под воздействием разогретой пищи.
- Во время приготовления накрывайте пищу. Используйте стеклянную крышку, тарелку или промасленную бумагу.
- Выпечку, хлеб и тому подобные продукты можно размораживать прямо в корзине для хлеба или на бумажном полотенце.
- Если Вы намерены разогревать замороженные продукты в упаковке, ее необходимо вскрыть. Упаковка из металла или с металлическими элементами не годится для использования в микроволновой печи, если только это не рекомендовано особо. Снимите металлические зажимы и проволоку.
- Маленькие кусочки алюминиевой фольги можно использовать, чтобы укрыть части, которые могут легко перегреться, такие как куриные ножки.
- Продукты с кожицей или кожурой перед приготовлением следует проколоть вилкой, например, картофель и сосиски. Не варите в микроволновой печи яйца, поскольку они могут взорваться.
- Кладите большие толстые куски ближе к краю посуды и старайтесь нарезать продукт равными по размеру кусками. Всегда ставьте блюдо в центре печи.
- Блюдо приготовится равномернее, если его регулярно помешивать или переворачивать.
- Во избежание переваривания или пережаривания, устанавливайте время приготовления чуть меньше, чем это указано в рецепте блюда. Чем больше вес продукта, тем дольше он готовится.
- Готовьте овощи с небольшим количеством воды, или вовсе без нее.
- Используйте меньше соли и специй, чем при обычном приготовлении.
- Приправляйте блюдо после того, как оно будет готово.
- Дайте блюду постоять несколько минут в печи после того, как она выключится, для того чтобы блюдо дошло до готовности.
- Перед подачей блюда убедитесь, что оно полностью прогрелось.
- При извлечении горячих блюд из печи пользуйтесь прихваткой.

- **Размягчение меда**

  Если у вас есть банка засахарившегося меда, снимите крышку, поставьте банку в печь и разогревайте в течение двух минут на среднем уровне мощности.

- **Растапливание шоколада**

  Разломайте 100 г плитку шоколада на квадратики, положите в чашку, разогрейте на максимальной мощности в течение 2 минут и хорошо перемешайте.

- **Размягчение или растапливание масла**

  Чтобы растопить масло, требуется несколько секунд работы печи на максимальной мощности. Размягчение же масла лучше проводить более аккуратно на низком уровне мощности.

- **Подогревание или размягчение черствого хлеба**

  Включите печь на среднем уровне мощности на несколько секунд.

- **Быстрая очистка чеснока**

  Нагрейте 3 - 4 зубчика чеснока на высокой мощности в течение 15 секунд. Затем сожмите зубок с одного конца, и держите, пока он не вылезет из шелухи.

- **Фруктовый сок**

  Цитрусовые фрукты дадут больше сока, если их нагреть на высокой мощности в течение 15 секунд перед выжиманием.

- **Приготовление каши**

  Кашу легко приготовить непосредственно в той посуде, в которой она будет подана на стол. Вам не придется отмывать кастрюли после приготовления. Следуйте указаниям производителя продукта.

# Уход и чистка

Печь всегда должна содержаться в чистоте. Остатки пищи или пролитой жидкости будут поглощать СВЧ энергию и загораться. Это может снизить эффективность работы печи и вызвать неприятные запахи. Не пытайтесь взломать или самостоятельно отремонтировать какие-либо части печи. Ремонт должен производиться только квалифицированным сервисным инженером.

**Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети!**

## Чистка аксессуаров (вращающегося основания и его подставки)

Выньте аксессуары из печи и вымойте их мягким моющим средством. Будьте особенно осторожны с подставкой вращающегося основания.

**ВНИМАНИЕ:** Внутренняя поверхность печи и вращающееся основание сильно нагреваются, поэтому не прикасайтесь к ним сразу после использования печи.

## Чистка внутренней камеры

Всегда содержите внутреннюю камеру печи в чистоте. Немедленно вытирайте пролитую и разбрызгавшуюся жидкость. Загрязнения, оставшиеся на стенках печи, на двери и ее уплотнении, будут поглощать СВЧ энергию, что снизит эффективность прибора и может привести к повреждениям внутренней камеры. Используйте мягкое жидкое моющее средство, теплую воду и мягкую ткань для устранения загрязнений.

**НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ ИЛИ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.**

Чтобы отмочить засохшую грязь, прокипятите в печи чашку воды в течение 2-3 минут.

**НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ НОЖАМИ ИЛИ ДРУГИМИ ЗАОСТРЕННЫМИ ПРЕДМЕТАМИ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ГРЯЗИ С ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.**

Чтобы устранить неприятный запах в печи, прокипятите в печи чашку воды с добавлением двух столовых ложек лимонного сока в течение 5 минут.

## Чистка элемента гриля

Элемент гриля может быть загрязнен брызгами жира или масла, попавшими на него во время приготовления. Подождите, пока внутренняя камера прибора остынет, и вытрите жирные брызги. Рекомендуется делать так после каждого использования прибора. Пятна на гриле могут привести к неприятному запаху и чаду.

## Чистка внешних поверхностей

При очистке панели управления откройте дверцу печи. Это предотвратит случайное включение печи. Вымойте внешние поверхности печи водой с мягким жидким моющим средством, промойте чистой водой для удаления остатков моющего средства и протрите насухо мягкой тканью.

Вы можете также использовать специальное средство для чистки микроволновых печей (его можно купить в нашем сервисном центре или магазине). Никогда не используйте абразивные чистящие средства, чистящие губки или агрессивные химические средства для мытья внешних поверхностей печи. Чтобы избежать повреждения рабочих частей прибора, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

# Сервис и запасные части

**Если печь работает не так, как необходимо, выполните следующие проверки, прежде чем обратиться в авторизованный Сервисный Центр.**

**Если печь не включается:**

- Проверьте, подключена ли печь к электросети.
- Проверьте, плотно ли вставлена вилка в штепсельную розетку.
- Проверьте, включен ли автомат, отвечающий за подачу напряжения в цепь включения печи.
- Проверьте работоспособность штепсельной розетки, включив в нее какой-нибудь заведомо работающий прибор.
- Проверьте пробки в электрическом щите.

**Если не излучается СВЧ энергия:**

- Проверьте по инструкции правильность выполнения Вами описанных действий и установки регуляторов.
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца (если дверной проем засорился остатками пищи или иными предметами, дверь может плотно не закрываться, и печь не включится.)

Если после выполнения вышеперечисленных проверок печь все еще работает не так, как нужно, обратитесь в ближайший авторизованный Сервисный Центр Electrolux. Его адрес Вы можете найти в списке сервисных центров.

**ВАЖНО: если Вы вызываете мастера для устранения одной из перечисленных выше неисправностей, или неисправностей, вызванных неправильной установкой или использованием прибора, Вы должны будете заплатить за их устранение, даже если печь все еще находится на гарантии.**

**При обращении в Сервисный Центр** Вас попросят предоставить следующую информацию:

1. Ваше имя, адрес и почтовый индекс.
2. Ваш телефонный номер.
3. Четкое лаконичное описание неисправности.
4. Номер модели прибора.
5. Серийный и продуктовый номера прибора.
6. Дату приобретения прибора.

Мы советуем Вам записать нижеприведенную информацию, чтобы всегда иметь ее под рукой:

**Номер модели: EMS2040**

**Серийный номер: ...............................................**

**Продуктовый номер: .........................................**

**Дата приобретения: ..........................................**

Если Ваша печь находится на гарантии, обязательно проведите все необходимые вышеописанные проверки, поскольку Вам придется заплатить за вызов мастера в случае, если проблема окажется не в электрике или механике прибора.

Пожалуйста, имейте в виду, что Вы должны будете подтвердить факт покупки печи при вызове мастера в течение гарантийного срока.

**Запасные части**

Вы можете приобрести оригинальные запасные части в авторизованном Сервисном Центре Electrolux.

**Послепродажное обслуживание**

Если у Вас есть общие вопросы относительно приобретенного Вами прибора, или Вам требуется информация о другой бытовой технике Electrolux, обратитесь на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37.

www.electrolux.com

| | | |
|---|---|---|
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique/België/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5 278 06 03 | Ozo 10a, LT-08200 Vilnius |

| | | |
|---|---|---|
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul |

| | | |
|---|---|---|
| Россия | +7 495 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Символът върху продукта или опаковката му показва, че този продукт не трябва да се третира като домакинските отпадъци. Вместо това, той трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде изхвърлен по подходящ начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които иначе биха могли да бъдат предизвикани от неправилното изхвърляне като отпадък на този продукт. За по-подробна информация за рециклиране на този продукт се обърнете към местната градска управа, службата за вторични суровини или магазина, откъдето сте закупили продукта.

Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga treba biti uručen prikladnim sabirnim točkama za recikliranje elektroničkih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu u kojoj ste kupili proizvod.

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum aztjelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként.Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos éselektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodottmegfelelő begyűjtő helyre.Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékbahelyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberiegészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket,amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelőhulladékkezelése okozhatna.Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termékújrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba ahelyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végzőszolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice şi electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător şi pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deşeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení. Zabezpečte, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym postupom, aby ste predišli negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by bolo spôsobené nesprávnym postupom pri jeho likvidácii. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku získate, ak zavoláte miestny úrad vo Vašom bydlisku, zberné suroviny alebo obchod, v ktorom ste výrobok kúpili.

Simbol na izdelku ali njegovi embalaži označuje, da z izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki, Izdelek odpeljite na ustrenzo zbirno mesto za predelavo električne in elektronske opreme.
S pravilnim načinom odstranjevanja izdelka boste pomagali prepreViti morebitne negativne posledice in vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi se lahko pojavile v primeru nepravilnega odstranjevanja izdelka.
Za podrobnejše informacije o odstranjevanju in predelavi izdelka se obrnite na pristojen mestni organ za odstranjevanje odpadkov, komunalno službo ali na trgovino, v kateri ste izdelek kupili.














www.electrolux.com



8221913 - 93 - 01    052009